

## Menu Gourmand

46,50€ TTC / Personne

Panaché d'Huîtres Creuses et Crabe ou 9 Huîtres

(dormeur ou araignée selon l'arrivage et la saison)

*Mix of Hollow Oysters and Crab (Dungeness Crab or Spider Crab according to the arrival and the season) or 9 Oysters*  
ou / or

Foie Gras de Canard

cuit au vin rouge, porto et poivre de Séchouan, confit d'oignons et figes, sorbet oignon

*Duck Foie Gras cooked in red wine, Porto and Sichuan Pepper, Onion confit and Figs, Onion sorbet*  
ou / or

Saumon Fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir

*Home smoked Salmon, citrus cream with herbs, buckwheat blini*  
ou / or

Assiette de Dégustation de la Mer (suppl. 5 €)

(3 Huîtres creuses, 8 langoustines, 1 crevette, bulots, bigorneaux, 1 amande, 1/2 crabe)

*The tasting plate of the sea (3 hollow oysters, 8 langoustines, 1 prawn, common whelk, winkles, 1 sea almond, 1/2 crab)*



Blanquette de Lotte et saucisse de Molène aux petits légumes

*Monkfish Blanquette and Molène sausage with vegetables*  
ou / or

Tournedos de Bœuf, sauce à la moelle, pommes pont neuf

*Beef Tournedos, marrow sauce, potato fried*  
ou / or

Pavé de Maigre rôti, écume Champagne, crème de Coco de Paimpol et crumble aux algues

*Meagre Steak, Champagne foam, Paimpol bean cream, seaweed crumble*



Les Fromages du mois sur la petite salade aux noix

*Cheeses of the month served with salad and walnuts*



Sensation Yuzu Framboise

Mousse citron yuzu, cœur framboise, sur son biscuit moelleux citron, sorbet framboise

*Lemon yuzu mousse, raspberry heart, on a soft lemon biscuit, raspberry sorbet*  
ou / or

Opéra Café Baileys et Chocolat

Ganache chocolat, crème au beurre café Baileys, biscuit joconde glace café

*Chocolate ganache, Baileys coffee buttercream, sponge cake, coffee ice cream*  
ou / or

Faisselle au coulis de fruits rouges ou au sirop d'érable

*Soft White Cheese « Faisselle », with Red Fruit Topping, or Maple Syrup*

