



## Entrées

---

### L'Oignon oublié

*soubise d'oignons, sablé noisette*

Half onion cooked at low temperature, hazelnut shortbread

12,50€

### Soupe de poisson

*écume iodée, toast rouille et ail*

Fish soup, sea salt foam, rouille toast, and garlic

13,50€

### Gravlax de Boeuf

*Os à moelle gouttière, gravlax de bœuf au poivre de nosy be, choux rouge mariné*

Beef gravlax with Nosy Be pepper, marrow bones, marinated red cabbage

16,50€

### Saint Jacques

*snackées, purée de céleri, poire et noisette*

Scallops seared, celery purée, diced pear and cooked celery, roasted hazelnuts

19,50€

## Huîtres

---

### 6 Huîtres de Rostellec

*creuses et plates*

6 Rostellec oysters, cupped and flat

15,50€

## Homard *selon arrivage*

---

### Homard de nos côtes

*cuit dans le beurre fumé, betterave rouge, sauce homardine*

Britany Lobster cooked in smoked butter, red beetroot, lobster sauce

84,00€

Disponible en portion individuelle ou à partager (2 pers.).

Tous nos plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, très majoritairement sélectionnés chez les producteurs locaux.



# Plats

## Suggestion du jour

*selon arrivage*

Plate of the day

21,50€

## Risotto noir

*tagliatelles de seiche, paille juste cuite, émulsion curcuma*

Risotto with squid ink, squid tagliatelle, lightly cooked cockles, and turmeric

22,50€

## Demi-Magret de Canard

*rosé, carotte fane glacée, navet boule d'or, sauce bigarade à l'orange*

Duck breast, glazed turnips and carrots, smashed carrot and orange bitter sauce

25,00€

## Rouget Barbet

*en papillon, jardinière de légumes*

Red mullet fish, vegetable medley

28,50€

## Carré d'agneau

*cuit en crouste de sel à la salicorne, pressé de pomme de terre, jus d'agneau corsé*

Lamb rack cooked in a salt crust with salicornia, potato purée, full-bodied lamb jus

32,00€

## FORMULES du marché

Ces formules sont assurées uniquement le midi  
hors Samedi, Dimanche et jours fériés.

### FORMULE 2 PLATS

*midi*

**entrée + plat du jour**

*ou*

**plat + dessert du jour**

25€ / pers.



# MENU

## L'ESSENTIEL

38€ TTC / personne

### Entrées

---

#### Soupe de Poisson

*écume iodée, toast rouille et ail*

*ou*

#### L'Oignon oublié

*Soubise d'oignons, sablé noisette*

### Plats

---

#### Demi-Magret de Canard

*rosé, carotte fane glacée, navet boule d'or, sauce bigarade à l'orange*

*ou*

#### Risotto noir, tagliatelles de Seiche

*Risotto à l'encre de seiche, tagliatelles de seiche, praire juste cuite, émulsion curuma*

*ou*

#### Suggestion du jour

*selon arrivage*

### Desserts

---

#### La Madeleine

*cuite dans une coquille Saint Jacques, cœur compote de pomme au cidre, et gel combawa*

*ou*

#### Le Pain perdu

*ganache caramel, siphon pain perdu, caramel coulant, glace sarrasin*

# MENU

## SIGNATURE

58€ TTC / personne

### Entrées

---

#### Saint Jacques

*snackées, purée de céleri, poire et noisette*

*ou*

#### Gravlax de Boeuf

*Os à moelle gouttière, gravlax de bœuf au poivre de nosy be, choux rouge mariné*

### Plats

---

#### Rouget Barbet

*en papillon, jardinière de légumes*

*ou*

#### Carré d'agneau

*cuit en croute de sel à la salicorne, pressé de pomme de terre, jus d'agneau corsé*

### Desserts

---

#### Chocolat Guayaquil

*crèmeux chocolat, ganache chocolat, pesto oseille, gavotte, brownie chocolat, sorbet oseille.*

*ou*

#### La Madeleine

*cuite dans une coquille Saint Jacques, cœur compote de pomme au cidre, et gel combawa*

# LES DESSERTS

## Desserts

---

### Glace ou Sorbet maison

*1 boule*

4,00€

*2 boules*

7,50€

Home made ice cream

### Le Pain perdu

*ganache caramel, pain perdu, caramel coulant, glace sarrasin*

9,50€

French toast, caramel ganache and sauce, buckwheat ice cream

### La Madeleine

*cœur compote de pomme au cidre et gel combava*

11,00€

Madeleine, apple compote with cider, and combawa gel

### Chocolat Guayaquil

*crèmeux chocolat, ganache chocolat, pesto oseille, gavotte, brownie chocolat, sorbet oseille*

13,50€

chocolate cream and ganache, sorrel pesto, chocolate brownie, sorrel sorbet

## Boissons chaudes

---

### Cafés

Expresso ou allongé	2,80€
Double expresso	5,00€
Petit crème	3,10€
Grand crème	5.50€
Cappuccino	3.80€
Café Viennois	6,10€

### Autres

Chocolat chaud	3,00€
Chocolat Viennois	5,50€
Thé	3,00€
Infusion	3,00€
Irish coffee	12,50€

Pour permettre à notre équipe de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire, nous vous remercions à l'avance de le choisir dès le début de votre repas.