



LA CARTE

DU RESTAURANT

Entrées

Burrata et ses tomates anciennes

fraises de Plougastel et pesto maison

Burrata with tomatoes, Plougastel strawberries and homemade pesto

13,50€

Asperges vertes

oeufs à la coque et ses mouillettes

Green asparagus with a soft-boiled egg and toast soldiers

15,50€

Salade de Magret de Canard aux pruneaux

vinaigrette balsamique à la framboise

Duck breast salad with prunes and raspberry balsamic vinaigrette

16,50€

Saumon Fumé maison

et son taboulé de choux fleur

Homemade smoked salmon with cauliflower tabbouleh

18,50€

Huîtres

9 Huîtres n° 3 de Rostellec

creuses

9 Rostellec oysters, cupped

16,50€

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



Poissons

Poisson du jour

selon arrivage

Plate of the day

19,50€

Choucroute de la Mer

choux, pomme de terre et poissons du moment

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

24,50€

Tartare de Daurade royale

au pamplemousse, salade croquante et vinaigrette acidulée au yuzu

Sea bream tartare with grapefruit and a crunchy salad, tangy yuzu vinaigrette

27,50€

Viandes

Viande du jour

selon arrivage

Meat of the day

19,50€

Paleron de Bœuf

en cuisson basse température sauce au vin, écrasé de pomme de terre à l'ail carottes braisées

Beef chuck with red wine sauce, garlic mashed potatoes, braised carrots

27,50€

Tartare de Bœuf à l'Huître de Rostellec

saveurs Thai et pommes de terre grenailles

Beef tartare with Rostellec oysters, Thai flavors, and baby potatoes

28,50€

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.

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



MENU

L'ESSENTIEL

32€ TTC / personne

Entrées

Burrata et ses tomates anciennes

fraises de Plougastel et pesto maison

ou

Salade de Magret de Canard

aux pruneaux vinaigrette balsamique à la framboise

ou

6 Huîtres creuses

de Rostellec n°3

Plats

Choucroute de la Mer

choux, pomme de terre et poissons du moment

ou

Viande du Jour

suggestion du jour

ou

Poisson du Jour

suggestion du jour

Desserts

L'Acidulé

crémeux citron, biscuit sésame noir, gel yuzu

ou

Le Choco-Bon

Dacquoise chocolat, émulsion chocolat, caramel d'agrumes, crumble noisette

ou

La Branche de Fraises

compotée rhubarbe, gel fraises, crème vanille, crumble amandes

meim



MENU

SIGNATURE

54€ TTC / personne

Le Chef et son équipe vous invite à vous laisser guider par la tentation d'un menu surprise, selon l'inspiration et les arrivages, composé de 7 plats. Ce menu est servi uniquement pour tous les convives de la table.

Rillettes Maison

Mise en Bouche



Asperge Verte

Entrée



Tartare de Daurade

Poisson



Granité

granite



Paleron de Boeuf

Viande



PRE-DESSERT

Pre-dessert



64% Abricot

Sorbet abricot, chocolat noir, ganache montée, gel abricot, crumble cacao, tuile praliné

Melmon



LES DESSERTS

Desserts

Glace ou Sorbet maison

1 boule

4,00€

2 boules

7,50€

Home made ice cream

Le Choco-Bon

Dacquoise chocolat, émulsion chocolat, caramel d'agrumes, crumble noisette

11,00€

Dacquoise chocolate cake, chocolate espuma, citrus caramel, hazelnut crumble

La Branche de Fraises

compotée rhubarbe, gel fraises, crème vanille, crumble amandes

11,00€

Rhubarb compote, strawberry gel, vanilla cream, almond crumble

L'Acidulé

crèmeux citron, biscuit sésame noir, gel yuzu

11,50€

Lemon crèmeux, black sesame biscuit, yuzu gel

64% Abricot

Sorbet abricot, chocolat noir, ganache montée, gel abricot, crumble cacao, tuile praliné

12,50€

Apricot sorbet, dark chocolate, apricot gel, cocoa crumble, praline tuile.

Boissons chaudes

Cafés

Expresso ou allongé	2,50€
Double expresso	4,90€
Petit crème	2,80€
Grand crème	5,30€
Cappuccino	5,50€
Café Viennois	6,10€

Autres

Chocolat chaud	3,00€
Chocolat Viennois	5,50€
Thé <i>Dammann Frères</i>	3,50€
Infusion <i>Dammann Frères</i>	3,50€
Irish coffee	11,50€

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.