

Menu Dulse

Au choix dans le menu Dulse Entrée+ Plat ou Plat+ Dessert 33€ le midi uniquement sauf week-end et jours fériés

Une entrée + un plat + un dessert : 39,00 € tous les jours midi et soir

Maquereau en gravlax terminé à la flamme sauce Tonkatsu et caviar d'aubergine

ou

Les 6 huîtres creuses n°3 de l'Île Tudy

Ou

La complète blé noir revisitée par le chef

~~~~~

Filet de Lieu jaune coquillages en marinère Hollandaise légère

Ou

Magret de canard rôti jus pommes miel et cidre

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Wakamé

Ravioles de Langoustines risotto de pommes de terre et artichaut bouillon Thai

Ou

Les 9 huîtres creuses n°3 de l'île Tudy

Ou

Terrine de Foie gras de canard du Quercy chutney mangue et sa Focaccia

~~~~~

Médallions de Lotte façon Meurette

Ou

Filet de Veau sauce aux champignons du moment

~~~~~

Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

50,00 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Menu Kombu Royal

Maquereau en gravlax terminé à la flamme sauce Tonkatsu et caviar d'aubergine

~~~~~

*Ravioles de Langoustines, risotto de pommes de terre et artichaut, bouillon Thaï*

~~~~~

Kig ha farz de Homard

~~~~~

*Fromage ou Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)*

*75,00 € Prix nets et service compris*  
*Pas de changements possibles dans les menus*

# Carte

## Les Entrées

*Ravioles de Langoustines, risotto de pommes de terre et artichaut bouillon Thaï* 21,00 €

*Terrine de Foie gras de canard du Quercy chutney mangue* 21,00 €

*La complète blé noir revisitée par le chef* 14,00€

*Maquereau en gravlax terminé à la flamme sauce Tonkatsu et caviar d'aubergine* 15,00 €

*Assiette de douze Palourdes grises farcies* 22,00 €

*Les Huîtres creuses de l'Île Tudy n°3 :*

les 6 : 14,00 €      les 9 : 19,00 €      les 12 : 24,00 €

## Menu Enfant 16,00 €

*(jusqu'à 10 ans)*

*Filet de Poisson et sa purée de pommes de terre*

*Glace 2 boules ou Petite Breizh profiteroles comme les grands*

Viande : origine France et Union Européenne

## Les Plats

*Sole de "Petit Bateau" meunière (300/400 gr.) servie entière* 42.00 €

*Filet de Veau sauce aux champignons du moment* 29,00 €

*Filet de Lieu jaune coquillages en marinière Hollandaise légère* 22,00 €

*Magret de canard rôti jus pommes miel et cidre* 22,00€

*Kig ha farz de Homard* 52.00 €

*Médailles de Lotte façon Meurette* 29.00€

## Les Desserts (à choisir en début de repas)

*Assiette de trois fromages Bretons et salade verte* 12,00 €

*Parfait glacé à la mangue, tartare mangue ananas et sablé coco* 12,00€

*Breizh profiteroles (choux sarrasin, glace blé noir et chocolat chaud* 12,00 €

*Feuille à Feuille aux pommes crème légère au cidre glace au miel des Monts d'Arrée* 12,00 €