

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 Merlu, marinière de coquillages 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 pomme 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

~~~~~

Coquilles Saint Jacques, voile de cochon et beurre au cidre Kerné

Ou

Effiloché d'épaule d'agneau confite 7 heures Feta et jus Crécy

~~~~~

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

≈≈≈≈≈

Coquilles Saint Jacques à la coque et champignons

≈≈≈≈≈

Kig ha farz de Homard

≈≈≈≈≈

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

80,00 € Prix nets et service compris

Pas de changements possibles dans les menus

Carte

Les Entrées

Ravioles de langoustines risotto pomme de terre artichaut,
bouillon Thai 21 €
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

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

Les Plats

Effiloché d'épaule d'agneau confite 7 heures Feta et jus Crécy
29,00 €

Filet de merlu rôti marinière de coquillages et Hollandaise
légère 22,00 €

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

Kig ha farz de Homard 52.00 €

Coquilles Saint Jacques, voile de cochon et beurre au cidre
Kerné 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 €

