

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

Le Maquereau

Maquereau en gravlax terminé à la flamme, purée de betteraves, mousse au chèvre frais et sauce Tonkatsu

Ou

Les Huîtres

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

Ou

L'Oeuf

L'œuf parfait crémeux Topinambour, émulsion parmesan noisette oignons et lard fermier, huile verte

~~~~~

## Le Merlu

Filet de Merlu rôti, déclinaison autour du chou, beurre blanc

Ou

## Le Canard

Magret de canard rôti jus pommes miel et cidre Kerné

~~~~~

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

Les Ravioles

Ravioles de langoustines risotto sarrasin et Kombu Royal , Bouillon au Haddock fumé

Ou

Les Huîtres

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

Ou

Le Foie gras

Terrine de Foie gras de canard du Quercy au magret fumé chutney poire

~~~~~

## Les Saint Jacques

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

Ou

## Le Boeuf

Cromesquis de joues de bœuf confite, légumes pot au feu sauce ravigote

~~~~~

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

Le Maquereau

Maquereau en gravlax terminé à la flamme, purée de betteraves, mousse de chèvre frais et sauce Tonkatsu

~~~~~

## Les Ravioles

Ravioles de langoustines risotto sarrasin et Kombu Royal , Bouillon au Haddock fumé

~~~~~

Le Homard

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 sarrasin et Kombu Royal , Bouillon au Haddock fumé 21€

Foie gras de canard du Quercy au magret fumé chutney poire 21€

L'œuf parfait crémeux Topinambour, émulsion parmesan noisette oignons et lard fermier, huile verte 14€

Maquereau en gravlax terminé à la flamme, purée de betteraves, mousse de chèvre frais et sauce Tonkatsu 15€

Assiette de douze Palourdes grises farcies 22€

Les Huîtres creuses de l'île Tudy n°3 :

Les 6 : 14 €

les 9 : 19 €

les 12 : 24 €

## 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 €

Cromesquis de joues de bœuf confite, légumes pot au feu sauce ravigote 29€

Filet de Merlu rôti, déclinaison autour du chou, beurre blanc 23 €

Magret de canard rôti jus pommes miel et cidre 23€

Kig ha farz de Homard 54€

Coquilles Saint Jacques, voile de cochon et beurre au cidre Kerné 30€

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

Assiette de trois fromages Bretons et salade verte 12 €

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

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

Mont Blanc déstructuré (gâteau châtaigne, mascarpone vanille, crème de marron, clémentine et meringue) 12€