

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

La Raie

Pressé d'aile de raie, pickles de wakamé au citron, infusion de lait ribot fumé au haddock huile de persil

Ou

Les Huîtres

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

Ou

L'Oeuf

L'œuf parfait purée de petit pois, petit pois vinaigrette, copeaux de parmesan et Jambon noir de Bigorre

~~~~~

## Le Lieu

Filet de Lieu jaune rôti beurre blanc, risotto de sarrasin et épinard

Ou

## Le Canard

Parmentier de canard aux noisettes, pancetta et jus corsé au Porto

~~~~~

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 Langoustines

Ravioles de langoustines risotto de pomme de terre à la saucisse de Molène Bouillon aux champignons

Ou

Les Huîtres

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

Ou

Le Veau

Vitello Tonnato , mayonnaise Thon citron et anchois, parmesan, tomates confites et câpres

~~~~~

## Le Saint Pierre

Filet de Saint Pierre rôti, asperges, émulsion citron Thym

Ou

## L'Agneau

Epaule d'agneau confite 7 heures jus Crecy, variation de carottes et Feta

~~~~~

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

La Raie

Pressé d'aile de raie, pickles de wakamé au citron, infusion de lait ribot fumé au haddock huile de persil

~~~~~

## Le Veau

Vitello Tonnato, mayonnaise Thon citron et anchois, parmesan, tomates confites et câpres

~~~~~

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 de pomme de terre à la saucisse de Molène, bouillon aux champignons 21€

Le Veau : Vitello Tonnato, mayonnaise Thon citron et anchois, parmesan, tomates confites 21€

L'œuf parfait purée de petit pois, petit pois vinaigrette, copeaux de parmesan et Jambon noir de Bigorre 14€

Pressé d'aile de raie, pickles de wakamé au citron, infusion de lait ribot fumé au haddock huile de persil 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 €

Epaule d'agneau confite 7 h jus Crecy, variation de carottes et Feta 29€

Filet de Lieu jaune rôti, risotto de sarrasin et épinard, beurre blanc 23 €

Parmentier de canard aux noisettes, pancetta et jus corsé au Porto 23€

Kig ha farz de Homard 54€

Filet de Saint Pierre rôti, asperges, émulsion citron Thym 32€

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

Assiette de trois fromages Bretons et salade verte 12 €

La pomme : crumble romarin pommes en deux textures, mousse miel et glace miel gingembre 12€

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

La Fraise : feuille à Feuille aux fraises crème mascarpone citron basilic sorbet fraise 12€