

Nos Menus

Menu à 24 €

Ou formule entrée-plat ou plat-dessert à 19 €

Hors dimanches et jours fériés

Entrée du jour

ou

1/2 Douzaine d'huîtres creuses de l'île Tudy

ou

Couteaux farcis

Pièce de bœuf bretonne, race à viande

ou

Poisson du jour selon arrivage

(Cabillaud en croûte de moutarde...)

Assiette de fromages de Cléden (ferme de Kerham)

ou

Mousse au chocolat Guanaja 70% à l'ancienne, fève de tonka

ou

Ananas rôti aux épices douces, glace vanille bourbon

Menu à 38 €

Feuilleté de St Jacques sur lit de poireaux

ou

Terrine de foie gras maison

ou

Langoustines royales grillées à la crème (supplément de 5 Euros)

Grenadin de veau breton en croûte d'herbes du jardin

ou

Filet de St Pierre rôti, beurre d'agrumes

Ecrasé de pommes de terre aux herbes

Plateau de Fromages

ou

Dessert au choix

Menu à 59 €

Araignée farcie façon Roma

ou

Douzaine d'huîtres creuses de l'île Tudy

ou

Déclinaison de Foie gras

(Foie gras maison mi cuit, poêlé et macaron)

Homard bleu grillé à la crème

Plateau de fromages

Dessert au choix

Suggestions à la carte

Les entrées :

Salade du Cap Sizun (<i>poissons fumés, st jacques et fromage du cap</i>)	13,00
La Douzaine d'Huîtres creuses de Bretagne	19,00
Coquille St Jacques	15,00
Foie Gras Maison	15,00
Feuilleté de St Jacques sur lit de poireaux	14,00
Assiette de Poissons fumés du fumoir de la pointe du Raz	14,00
Couteaux farcis	14,00
Araignée farcie façon Roma	16,00

Les viandes :

Grenadin de veau breton en croûte d'herbes du jardin	18,00
Pièce de bœuf bretonne, race à viande	17,00
Magret de canard aux fruits de saison et miel du cap sizun	14,50

Les poissons (selon arrivage) :

Filet de St Pierre rôti, beurre d'agrumes, Ecrasé de pommes de terre aux herbes	18,00
Poisson du jour selon arrivage	14,00
Lotte armoricaine maison	16,00

<u>Menu enfant:</u> Jambon frites - Glace (2 boules au choix)	8,00
Steak Haché façon boucher ou Poisson, Frites ou Riz Glace (2 boules au choix)	10,00

Tous nos plats sont « faits maison »
« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. »

Nos desserts...

La glace, 2 boules au choix	6,00
<i>Les parfums : vanille, chocolat, fraise, menthe-chocolat, caramel...</i>	
<i>Les sorbets : citron, cassis, passion, poire, pomme...</i>	
Les classiques Pêche Melba, dame blanche	7,50
Les glaces avec alcool	8,00
<i>Pomme calvados</i>	
<i>Poire Williams</i>	
<i>Citron Vodka (Colonel)</i>	

Tous nos desserts sont faits Maison

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka	7,00
Ananas rôti aux épices douces, glace vanille bourbon	8,00
Croquant aux fraises	8,00
Dessert de saison (selon l'inspiration du moment)	8,00
Assiette gourmande de chocolats	8,00
Profiteroles au chocolat	8,00

Nos Vins...

(voir également notre carte des vins...)

		€
2014	Riesling tradition	22,00
2015	Viré-Clessé (Chanson)	28,00
2014	Château Haut Selve (Graves)	29,00
2015	Chinon Beaumont (Catherine et Pierre Breton) Vin Naturel	28,00
2016	Bourgogne Aligoté (Château Prémieux) vin bio AB	22,00

Le restaurant est fermé le Mardi et le Mercredi

Service et T.V.A inclus

**A votre demande, nous mettons à votre disposition un document relatif aux allergènes présents dans nos plats.*

Spécialités de la maison

*La spécialité de la maison est le **homard breton**. Cuisiné au chaudron, à l'armoricaine ou à la crème, il fait la renommée de la maison depuis trois générations...*

Frais du jour, les homards proviennent des Viviers D'Audierne.

Homard bleu grillé à la crème (environ 800 grammes) -la portion par personne 59,00

Homard bleu à l'armoricaine* -la portion par personne- 59,00

Homard bleu au chaudron* -la portion par personne - 59,00

Langoustines royales grillées à la crème -la portion par personne - 48,00

Tous nos Homards sont accompagnés de riz

** Commande minimum pour deux personnes*

Sur commande nous pouvons vous préparer un plateau de fruits de mer pour deux personnes minimum

-la portion par personne - 44,00

Plats à emporter uniquement sur commande.