

Nos Menus

Menu à 43 €

Feuilleté de St Jacques sur lit de poireaux

ou

Terrine de foie gras maison

ou

Langoustines royales grillées à la crème (supplément de 6 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 72 €

(entrée, plat, fromages et dessert : 77euros)

Araignée farcie façon Roma

ou

9 huîtres creuses de Bretagne

ou

Déclinaison de Foie gras

(Foie gras maison mi cuit, poêlé et macaron)

Homard bleu entier grillé à la crème

Plateau de fromages

ou

Dessert au choix

Suggestions à la carte

Les entrées :

Salade du Cap Sizun (<i>poissons fumés, st jacques et fromage du cap</i>)	16,00
La Douzaine d'Huîtres creuses de Bretagne n°3	22,00
Coquille St Jacques	17,00
Foie Gras Maison	19,00
Feuilleté de St Jacques sur lit de poireaux	17,00
Assiette de Poissons fumés du fumoir de la pointe du Raz	17,00
Couteaux farcis	15,00
Araignée farcie façon Roma	19,00

Les viandes :

Grenadin de veau breton en croûte d'herbes du jardin	23,00
Tournedos de bœuf breton, race à viande 180/200 g	26,00

Les poissons (selon arrivage) :

Filet de St Pierre rôti, beurre d'agrumes, Ecrasé de pommes de terre aux herbes	23,00
Poisson du jour selon arrivage	21,00

<u>Menu enfant:</u> Jambon frites - Glace (2 boules au choix)	11,00
Steak Haché façon boucher ou Poisson, Frites ou Riz Glace (2 boules au choix)	13,00

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	8,00
<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	9,00
Les glaces avec alcool	9,00
<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	8,00
Croquant aux fraises	9,00
Dessert de saison (selon l'inspiration du moment)	9,00
Assiette gourmande de chocolats	9,00
Profiteroles au chocolat	9,00

Nos Vins...

(voir également notre carte des vins...)

2023	Lubéron Rosé Château Fontvert « les Restanques » Vin Bio	25,00
2020	St Romain (Joseph Drouhin)	59,00
2022	Chablis, domaine de de Chaude écuelle	33,00
2022	Menetou Salon blanc (Chavet)	34,00
2022	St Joseph Rouge Deschants (Chapoutier)	38,00

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 68,00

Homard bleu à l'armoricaine* -la portion par personne- 68,00

Homard bleu au chaudron* -la portion par personne - 68,00

Langoustines royales grillées à la crème -la portion par personne - 56,00

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 - 56,00

Homard au chaudron à emporter uniquement sur commande.