

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

Magret de canard

Fruits de saison et miel du cap sizun

ou

Poisson du jour selon arrivage

(Cabillaud en croûte de moutarde...)

Assiette de fromages de Cléden (ferme de Kerham)

ou

Fraises au Poivre de Madagascar

ou

Crème brûlée à la vanille (gousse 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 58 €

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
Araignée farcie façon Roma	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

Les viandes :

Grenadin de veau breton en croûte d'herbes du jardin	18,00
Filet de bœuf de race à viande française	23,00
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 (gousse bourbon)	7,00
Fraises au Poivre de Madagascar	8,00
Croquant aux fraises	8,00
Dessert de saison (selon l'inspiration du moment)	8,00
Délice au chocolat	8,00
Profiteroles au chocolat	8,00

Nos Vins...

(voir également notre carte des vins...)

		€
1997	Château La Tour du Mons, Cru Bourgeois	38,00
2014	Côteaux Bourguignons (Château Prémieux, vin Bio AB)	21,00
2015	Saumur Champigny (domaine Filliatreau)	21,00
2015	Chablis	25,00
2014	Menetou Salon Blanc Domaine Henry Pellé	31,00
2015	Muscadet sur Lie Château du Cléray	19,00

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 57,00

Homard bleu à l'armoricaine* -la portion par personne- 57,00

Homard bleu au chaudron* -la portion par personne - 57,00

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 - 42,00

Plats à emporter uniquement sur commande.