

Les Coquillages et les Crustacés

Attention. Pour vous garantir la plus grande fraîcheur, les Plateaux de Fruits de Mer sont à précommander 24 Heures à l'avance en Février, Mars, Novembre et Décembre.

- Plateau de Fruits de Mer (1 personne)	46.00 €
- Plateau de Fruits de Mer (2 personnes)	90.00 €
- Supplément « Royal » (Homard Bleu de 500/600grs)	35.00 €

Les Plateaux de Fruits de Mer se font aussi « A emporter »

Pour une personne : 40 € / Pour deux personnes : 78 € / Supplément « Royal » : 30 €

- Soupe de Poisson Traditionnelle, et ses Accompagnements.	9.50 €
- Tourteau ou Araignée (en saison) Mayonnaise. environ 1000g)	18.00 €
- Huîtres Creuses de L'Île-Tudy n° 3 Dz. 20.00 € 1/2 dz.	12.00 €
- Les Homards du Vivier.:	Par 100g : 11.00 €
- à la Fleur de Sel.	
- à la Crème.	
- à l'Armoricaine. (Sur Commande j-48h).	

Les Homards sont accompagnés des Légumes du Moment

Les Entrées

- Tartelette au Sarrazin Pommes et Boudin Noir, Pickles de Radis et d'Oignons . 11,00 €
- Salade de Betterave, Radis, et Granny Smith. Sardines Fumées et Crème de Féta 🍳 12.00 €
- Noix de St Jacques Snackées, Carottes au Cumin, Crumble au Chorizo et Guacamole 🍳 16,00 €
- Foie Gras de Canard Breton à la Vanille, Chutney Mandarine 🍳 17,00 €

Les Plats

- Filet de Lieu Jaune de Ligne Rôti, Risotto d'Orge, Carottes Fanes Glacées 🍳 18,00 €
- Kouloubiac de Lotte, Sabayon au Curry et Légumes du Moment 🍳 16,00 €
- Souris d'Agneau au Citron et aux Olives, Boulgour et Chou Kale 🍳 16.00 €
- Entrecôte de Bœuf Simmental (250 grs env.) Béarnaise. Grosses Frites au Thym Citron et Pousses de Roquette 🍳 21.00 €
- Roulé de Crêpes aux Légumes Gratiné au Fromage, Coulis de Betterave au Soja 🍳 13.50 €

Les Fromages et Les Desserts

Nos desserts étant réalisés sur commande, nous vous conseillons de les choisir en début de repas

- Fondue au Mont d'Or à la Cuillère et Salade Verte Fruitée 9.50 €
- Cœur de Spéculoos et Mousse Citron, Julienne de Betterave Crue 🍳 9.00 €
- Cheesecake au Thé Vert Matcha, Salade de Mandarine 🍳 9,00 €
- Gateau aux Noix et à la Poire et, Sabayon au Cidre 9.00 €
- Moelleux au Chocolat, Glace Caramel au Beurre Salé et Crème Anglaise 🍳 9.00 €
- Café ou Thé (très) Gourmand 12.50 €

Les Plats suivi du 🍳 sont proposés aux enfants jusqu'à 12 ans à moitié prix

Nous achetons des Viandes Françaises (sauf indication contraire et claire), des Poissons et des Fruits de Mer Frais et ce sont nos cuisiniers qui, de leurs petits doigts agiles, font tout. La méthode a du bon, sur le plan gustatif, notamment. Mais elle implique d'accepter que cette maison n'est pas un Fast-food...