



MENU À 65 €

Une entrée au choix dans la carte

Un plat au choix dans la carte

Plateau de fromages **OU** Buffet de desserts



LA CARTE

Entrées

Langoustines crues en ceviche, agrumes, herbes marines, huile d'algues	27 €
Tomates fraîches , variétés anciennes, coulis de bourrache au fromage de chèvre frais breton, vinaigrette iodée	18 €
Assiette d'huîtres (3/3) : trois crues (nature ou citron/algues) et trois pochées dans un bouillon kombu – vinaigre de cidre	18 €
Escargots Bretons crémeux à l'ail et huile de persil et soupçon d'anis	18 €

Plats

Bar sauvage à l'unilatéral, jus de carcasses, légumes d'été courgettes, tomates, Cocos de Paimpol, cuisson nacrée	34 €
Linguine aux tourteaux , ail doux, herbes marines, beurre d'algues, piment	26 €
Kacha (blé noir) façon risotto, lait ribot et vieux fromage breton râpé	24 €
Canard rôti, jus court au cidre, raisin rôti, échalote fondante	29 €

Fromages & Desserts

Plateau de Fromages	12 €
Buffet de Desserts	12 €

*La liste des allergènes est disponible à la réception, eau potable mise à votre disposition gratuitement.
Prix net en euros (taxes et services compris).*



MENU ENFANT À 17€

Entrées

Le Saumon Gravlax

ou

Assiette de melon et jambon de pays

Plats

La Volaille et ses pommes de terres rôties

ou

Le Cabillaud et ses légumes de saison

Desserts

Un choix sur le buffet de desserts