

NOTRE CARTE DES METS DU MOMENT (AVRIL 2019)

►► LE CHOIX DES ENTREES

LA SOUPE DES POISSONS DE ROCHE ET SES ACCOMPAGNEMENTS	12 €
L'EMINCE DE SAUMON D'ECOSSE FUME PAR NOS SOINS, SALADE DE CONCOMBRE A LA CREME, PAIN DE SEIGLE, BEURRE BARATTE	14 €
LE PLATEAU DES FRUITS DE MER (CRABE TOURTEAU ET ARAIGNEE, LANGOUSTINES, CREVETTES, HUITRES, DEMI-LANGOUSTE OU DEMI-HOMARD) PAIN BIS, SAUCE MAYONNAISE (tarif par personne)	48 €
LA DEGUSTATION DES NOIX DE PETONCLES FARCIES AU BEURRE D'HERBES ET GRILLEES	14 €
LA DEGUSTATION DES HUITRES SPECIALES CREUSES DE PLEINE MER, VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE, PAIN DE BIS, BEURRE BARATTE	
(6 PIECES) :	14,5 €
(9 PIECES) :	22 €

►► LE CHOIX DES METS

LE POISSON OU LA VIANDE DU JOUR (proposé à notre menu terre et mer)	20 €
LA SOLE DOREE MEUNIERE ET POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLEES	26 €
LA PIECE DE BŒUF (fr) POEELE A LA MARCHAND DE VIN, POMMES DE TERRE FONDANTES OU PONT NEUF	24 €
LA LANGOUSTE OU LE HOMARD DES VIVIERES D'AUDIERNE GRILLES (selon marché) A LA CORNOUAILLAISE ET SA CREME D'ESTRAGON	40 €

►► LE CHOIX DES FROMAGES ET DESSERTS

LE CROUSTILLANT DE CHEVRE, CONFIT DE FIGUES ET POMMES, MESCLUN, CARAMEL AU POIVRE	7 €
L'ASSIETTE DES TROIS FROMAGES ET MESCLUN A L'HUILE DE NOIX	7,5 €
LA COUPE DE FROMAGE BLANC FRAIS ET COULIS DE FRUITS ROUGES	6,5 €
LA CHARLOTTE A LA VANILLE BOURBON ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	7,5 €
LA TRILOGIE DES GLACES ET SORBET MAISON ET TUILE AUX AMANDES	7 €
LE GATEAU AU CHOCOLAT FAIT MAISON	7,5 €
NOS DESSERTS AU MENU « TERRE ET MER »	7,5 €

Certains produits peuvent être absents.

Ceci est un exemple de menu et carte.

Les mets peuvent changer au jour le jour en fonction des marchés et des conditions météo.