



La Carte

Menu servi uniquement au dîner, du mardi au samedi.

ENTRÉES

Pâté croûte au cochon, foie gras et gésiers de canard,
gelée de jus de viande et abricôts rôtis au thym 12 €

Gravlax de truite bretonne aux algues,
crème de feta fumée et concombre au gin "Algaïa" 11 €

Poulpe grillé à la flamme, pommes de terre au romarin,
olives Kalamata et huile d'olive XO 12 €

Huîtres N°3 des Viviers du Ruault :

par 6 6 €

par 12 12 €

PLATS

Lieu jaune à l'unilatéral, crème et râpé de fenouil au balsamique,
artichauts à la juive et sauce normande 22 €

Maigre d'Atlantique cuit en petite vapeur, purée de courgettes à la
menthe, pois glacés et sauce à l'estragon 24 €

Ris de veau rôti au beurre, purée de maïs torréfié,
gnocchis de pain et girolles 26 €

Homard entier, 650/850 grammes, 10 €/100gr
servi avec frites fraîches, salade et sauce normande

FROMAGES

Sélection de fromages de la ferme de Bellevue, condiment de saison 10 €

DESSERTS

Tartare de fraises de Plougastel à la fleur de sureau,
sablé breton et crème cheesecake à la vanille 10 €

Parfait glacé au café, crumble cacao/réglice,
tuile croustillante et sauce au chocolat Inaya 11 €

