

**Menu à 27€** Midi et soir uniquement du mardi au vendredi, sauf fériés : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

**Menu à 31€** Tous les jours midi et soir Entrée + Plat + Dessert

- 6 Huîtres creuses de Cancale N°3
- Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons
- Trilogie aux saveurs marines
- Confit de lapin et de foie gras Maison
- Parfois une entrée du jour
- Moules de bouchot marinières
- \*\*\*\*\*
- Choucroute de la mer aux 3 poissons
- Pavé de merlu à la plancha, nage aux œufs de harengs façon caviar, risotto
- Moules de bouchot marinières, frites
- Suggestion du chef
- Poitrine de porc Française, crème montée à la moutarde (VPF)
- Émincé d'aiguillette baronne au poivre sauvage de Madagascar
- \*\*\*\*\*
- Assiette de 3 fromages affinés, sélectionnés par L'Antre frères à Saint-Méloir
- Ou
- Dessert au choix

## Menu à 46 €

- 9 Huîtres creuses de Cancale N°3
- Assiette de fruits de mer
- Ceviche de dorade royale aux agrumes, fumé à la minute
- Ravioles de crabe et de langoustines, beurre vanillé à l'orange
- Terrine de Foie gras de canard Maison, confiture d'oignons rouges
- Tartare de bœuf aux huîtres de Cancale
- Moules de bouchot, sauce au choix à la carte
- Parfois une entrée du jour
- \*\*\*\*\*
- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc de homard, purée de pommes de terre et petits légumes
- Filet de rougets barbets, jus de coquillages, risotto de fregola sarda
- Moules de bouchot, sauce au choix à la carte, frites
- La pêche du jour
- Filet de Bœuf à la plancha au poivre sauvage de Madagascar
- Ravioles de ris de veau UE, crème de langoustines
- \*\*\*\*\*
- Assiette de 3 fromages affinés, sélectionnés par L'Antre frères à Saint-Méloir
- Ou
- Dessert au choix

## Aujourd'hui le chef...

## Menu Homard à 110 €

### Au choix dans la carte

- Une entrée ou Fruits de Mer sauf plateaux
- \*\*\*\*\*
- Un Homard (minimum 500g) cuisson au choix
- \*\*\*\*\*
- Assiette de 3 fromages affinés
- \*\*\*\*\*
- Un dessert Maison au choix

## Les Entrées

- Soupe de poissons Maison avec sa rouille et ses croûtons ..... 17 €
- Saumon gravlax, crème légère aux œufs de harengs ..... 26 €
- Pressé de crabe et de bar fumé à la minute ..... 28 €
- Ceviche de dorade royale aux agrumes, fumé à la minute..... 25 €
- Terrine de foie gras de canard Maison et sa confiture d'oignons rouges ..... 28 €
- Confit de lapin au foie gras Maison ..... 20 €
- Tartare de bœuf aux huîtres de Cancale ..... 26 €
- Ravioles de crabe et de langoustines, beurre vanillé à l'orange ..... 28 €

## Les Poissons Nobles selon arrivage 45 €

DOS DE SAINT-PIERRE, SOLE, TURBOT, DOS DE BAR  
Composez votre plat : choix du poisson, de la cuisson, de la sauce et de la garniture

Cuisson	Garniture	Sauce
Vapeur	Risotto	Beurre blanc
Grillé	Légumes	Huile d'olive
Plancha	Purée de pommes de terre	Aux œufs de hareng
Rôti au beurre salé	Salade de jeunes pousses	Beurre aux algues
		Au jus de coquillages

## Fruits de mer et Plateaux

- L'assiette de fruits de mer ..... 25 €
- Le petit plateau de fruits de mer / 1 pers. .... 37 €
- Plateau de fruits de mer / 1 pers. .... 65 €
- Plateau de fruits de mer / 2 pers. .... 120 €
- Plateau de fruits de mer royal, 1/2 homard bleu / 1 pers ..... 120 €
- Plateau de fruits de mer royal, 1 homard bleu / 2 pers. .... 200 €
- Araignée ou Tourteau mayonnaise selon arrivage ou saison ..... 22 €
- Langoustines mayonnaise 300g ..... 39 €

### Les huîtres à l'unité

- Les huîtres creuse fines de Cancale N°3 ..... 2,30 €
- Les huîtres creuses Ostrea Regal de Cancale N°3 ..... 4,00 €
- Les huîtres plates de Cancale N°00 ..... 4,50 €
- Les 6 huîtres chaudes creuses de Cancale N°3 ..... 17 €

- Assiette de bulots mayonnaise 350g ..... 18 €
- Assiette de palourdes grises ..... 22 €
- Assiette de crevettes roses bio 200gr ..... 25 €
- Assiette de 3 huîtres de Cancale et bulots ..... 16 €

**Les Homards bleus** les 100 g 16 €  
Poids minimum des Homards de notre vivier : 500 g

- Homard grillé à la crème, flambé à la Fine Champagne
- Homard rôti et son beurre aux agrumes
- Homard rôti flambé au rhum et son beurre au rhum vanille
- Cocotte de homard à la vapeur d'algues et petits légumes

## Les Poissons

- Sole meunière dorée au beurre salé 400/500gr environ ..... 45 €
- Pavé de merlu à la plancha, nage aux œufs de harengs façon caviar, risotto.. 25 €
- Choucroute de poissons nobles au beurre blanc ..... 38 €
- Filets de sole, beurre blanc aux algues, purée et petits légumes ..... 45 €
- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc de homard, purée de pommes de terre et petits légumes ..... 27 €
- Filet de rougets barbets, jus de coquillages, risotto de fregola sarda ..... 33 €
- Aiguillettes de Saint-Pierre, jus de coquillages, riz noir ..... 38 €

## Les Moules de Bouchot 800g

- Marinières, ou à la crème, ou au curry, ou au chorizo, ou au cidre et aux pommes ..... 16 €
- Assiette de frites maison ..... 5 €

## Les Viandes

- Filet de bœuf grillé, béarnaise ..... 34 €
- Filet de bœuf à la plancha au poivre sauvage de Madagascar ..... 34 €
- Émincé d'aiguillette baronne au poivre sauvage de Madagascar ..... 22 €
- Ris de veau rôti aux Champagne ..... 40 €
- Ravioles de ris de veau UE, crème de langoustines... 35 €
- Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive. 22 €
- Poitrine de porc, crème montée à la moutarde..... 22 €
- Salade verte ..... 4 €
- Assiette de Légumes... 8€ Assiette de frites... 5 €
- Assiette de 3 fromages affinés, sélection L'Antre frères.. 10 €

Déjeunés en terrasse plein Sud ...



## Menu Enfant -12 ans 12 €

- Salade de tomates ou Salade de saumon et de foie gras ou Soupe de poissons Maison ou Moules Marinières
- \*\*\*\*\*
- Filet de poisson blanc vapeur ou Filet de bœuf à la plancha ou Aiguillettes de poulet à la crème ou Moules Marinières, frites
- \*\*\*\*\*
- 100% Chocolat ou Crème brûlée à la fève de tonka ou Profiteroles au chocolat, ou Assiette de sorbets ou glaces ou Feuillantine de fraises

## Desserts des menus au choix

Dessert à la carte 12 €

Tous nos desserts sont faits maison sur place

- Assiette de 3 fromages affinés, sélection L'Antre frères 10 €
- Parfois un dessert du jour
- Farandole de desserts
- Feuillantine de fraises, crème légère à la vanille
- 100% chocolat
- Crème brûlée à la fève de tonka
- Meringue glacée aux fruits rouges
- Carpaccio de fraises, compotée de rhubarbe, sorbet citron
- La noisette
- Baba au rhum, crème fouettée mascarpone
- Profiteroles au chocolat
- Assiette de sorbets ou glaces
- Le café ou thé gourmand