

Menu à 24 € Sauf week-end et jours fériés
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu à 29 € Tous les jours
Entrée + Plat + Dessert

- 6 Huîtres creuses de Bretagne N°3
- Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons
- Trilogie aux saveurs marines
- Confit de lapin et de foie gras du Sud-Ouest, mariné
- Salade de saumon gravlax et foie gras de canard du Sud-Ouest
- Moules marinières *****
- Choucroute de la mer aux 3 poissons
- Pavé de merlu petite nage aux œufs de hareng
- Moules marinières frites
- Suggestion du Chef
- Carré de porc breton sur paille au miel de sarrasin
- Pièce du boucher aux poivres sauvages de Madagascar *****
- Assiette de trois fromages affinés
- Ou
- Dessert au choix

Menu à 38 €

- 9 Huîtres creuses de Bretagne N°3
- Assiette de fruits de mer
- Aumônière de crabe et de langoustines aux petits légumes beurre vanillé à l'orange
- Duo de foie gras de canard du Sud-Ouest
- Moules (sauce au choix de la carte) *****
- Dos de cabillaud plancha au chorizo et son risotto
- Trilogie de poissons aux œufs de hareng façon caviar et ses petits légumes
- Moules frites (sauce au choix)
- Suggestion du chef
- Filet de bœuf à la plancha jus de viande et œufs de hareng façon caviar
- Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive *****
- Assiette de fromages
- Ou
- Dessert au choix

Menu à 55€

- 12 Huîtres creuses de Bretagne N°3
- 9 Huîtres creuses de Bretagne tièdes, aux œufs de harengs façon caviar
- Petit plateau de fruits de mer
- Pressé de crabe et de bar, huile de noisette
- Tartare de bœuf aux huîtres de Bretagne
- Foie gras de canard du Sud-Ouest Maison et sa confiture d'oignons rouges *****
- Aiguillette de Saint-Pierre retour des îles, purée et petits légumes
- Dos de bar aux huîtres de Bretagne
- Ris de veau à la crème de xérès
- Filet de bœuf Chateaubriand plancha aux poivres sauvages de Madagascar *****
- Assiette de 3 fromages affinés
- Et
- Dessert au choix

Menu Homard à 92 €

- Au choix dans la carte
- Une entrée ou Fruits de Mer sauf plateaux *****
- Un Homard (de 450 à 550g) cuisson au choix *****
- Assiette de 3 fromages affinés *****
- Un dessert Maison

Aujourd'hui le chef...

Les Entrées

- Soupe de poissons Maison croûtons et rouille 13 €
- Tartare de lieu jaune et de saumon aux huîtres de Cancale 15 €
- Saumon gravlax, crème légère aux œufs de hareng façon caviar 24 €
- Confit de lapin au foie gras de canard du Sud-Ouest mariné 19 €
- Pressé de crabe et de bar huile de noisette 25 €
- Foie gras de canard du Sud-Ouest Maison et sa confiture d'oignons rouges 25 €
- Carpaccio de bar au citron noir d'Iran 25 €
- Tartare de bœuf aux huîtres de Bretagne 23 €
- Asperges et langoustines rôties, aux œufs de hareng façon caviar..... 25 €
- Caviar classique Origine Dordogne Elevés en eau courante froide en zone NATURA 2000 les 30grs 75 €
- Aumônière de crabe et de langoustines aux petits légumes, beurre vanillé à l'orange 25 €

Les Poissons Nobles selon arrivage 37 €

AIGUILLETTE DE SAINT-PIERRE, SOLE, DOS DE BAR

Composez votre plat : choix du poisson, de la cuisson, de la sauce et de la garniture

Cuisson

- Vapeur
- Grillé
- Plancha

Garniture

- Risotto
- Légumes
- Purée de pommes de terre
- Salade de jeunes pousses

Sauce

- Beurre blanc
- Huile d'olive
- Aux œufs de hareng
- Retour des îles
- Beurre aux algues
- Aux huîtres de Bretagne

Moules de Bouchot 13 €

- Moules marinières
- Moules à la crème
- Moules aux curry
- Moules au chorizo
- Moules au cidre et aux pommes
- Assiette de frites maison 4.50€

Fruits de mer et Plateaux

- L'assiette de fruits de mer 20 €
- Grande assiette de fruits de mer / 1 pers. 30 €
- Plateau de fruits de mer / 1 pers. 53 €
- Plateau de fruits de mer / 2 pers. 99 €
- Plateau de fruits de mer royal, 1/2 homard bleu / 1 pers 90 €
- Plateau de fruits de mer royal, 1 homard bleu / 2 pers. 170 €
- Araignée ou Tourteau mayonnaise selon arrivage ou saison 20 €
- Langoustines mayonnaise (fraîches, vivantes uniquement) 35 €
- Les 6 huîtres creuses de Bretagne N°3 12 €
- Les 9 huîtres creuses de Bretagne N°3 18 €
- Les 12 huîtres creuses de Bretagne N°3 24 €
- Les huîtres plates de Bretagne N°00 la pièce 3 €
- Les 6 huîtres tièdes creuses de Bretagne N°3 aux œufs de hareng façon caviar 16 €
- Assiette de bulots mayonnaise 14 €
- Assiette de palourdes grises 20 €
- Assiette de 3 huîtres et bulots 13 €

Les Poissons

- Sole meunière dorée au beurre salé 400gr environ 37 €
- Pavé de merlu petite nage aux œufs de hareng et ses petits légumes 19 €
- Choucroute de poissons nobles au beurre blanc 30 €
- Filets de sole retour des îles purée et petits légumes 37 €
- Dos de cabillaud plancha au chorizo risotto 25 €
- La pêche du jour avec sa sauce et sa garniture 20 €

Les Viandes



- Rognon de veau ue cuit minute à la moutarde violette de Brive 23 €
- Ris de veau rôti crème de xérès 30 €
- Filet de bœuf aux poivres sauvages de Madagascar 30 €
- Carré de porc breton sur paille au miel de sarrasin... 22 €
- Filet de bœuf grillé 30 €
- Assiette de 3 fromages affinés 8 €
- Salade verte 4 €
- Assiette de Légumes 8 €
- Assiette de frites maison 4.50 €

Déjeunés en terrasse plein Sud ...



Menu Enfant 11 €

- Salade de tomates ou Moules marinières
- Salade de saumon et de foie gras ou Soupe de poissons Maison *****
- Filet de poisson vapeur ou Pièce de bœuf à la plancha ou Emincé de porc Ibérique ou Moule marinières frites *****
- Dessert

Desserts des menus au choix

- Desserts à la carte 10 €
- Tous nos desserts, nos sorbets et nos glaces sont faits maison sur place

Les Homards bleus les 100 g 13 €

Poids moyen des Homards de notre vivier : 500 g

- Homard grillé à la crème, flambé à la Fine Champagne
- Homard rôti et son beurre d'agrumes vanillé
- Ragoût de homard au cidre breton