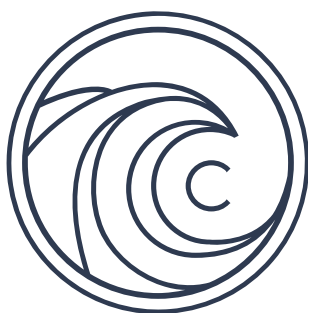


Notre chef de cuisine Germain ARNABOLDI et sa brigade vous proposent une cuisine de cœur en s'inspirant de notre bel environnement marin, insulaire et du profond respect des produits sélectionnés avec soin chez nos fournisseurs et petits producteurs.



Pour vous garantir des produits frais et de qualité, le Chef travaille avec les criées du jour. Certains produits peuvent donc venir à manquer selon les arrivages. Nos viandes d'origine France proviennent de nos producteurs sélectionnés avec soin. De même pour nos légumes en essayant d'être au plus près de nos maraîchers locaux.



SUIVEZ-NOUS SUR **INSTAGRAM**



MENU DU MARCHÉ

Déjeuner uniquement

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert
34 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert
42 €



MENU ENFANT

Déjeuner & dîner
Pour les enfants de moins de 12 ans

20 €

Plat + Dessert

Filet de poisson blanc et petits légumes à l'huile d'olive
ou
Suprême de volaille et pommes de terre
ou
Pâtes à la sauce tomate

-

Glaces et sorbets du moment
ou
Salade de fruits frais



DOUCEURS

Sélection de fromages
16€

Tartelette aux mûres et myrtilles, crème onctueuse infusée au foin
de nos prés
15€

Vacherin aux fraises et basilic frais, chantilly vanillée
15€

Palet à l'abricot et aux amandes, ganache montée huile d'olive et
pleuric de Belle-Ile
15€

Fraîcheur de pêche à la verveine et granola
15€

Finger croustillant aux noisettes et caramel au chocolat Illanka
15€

Glaces et sorbets du moment
1 boule 5€ - 2 boules 10€



LES PLAISIRS IODÉS DE LA CRIEE

selon arrivage

Huîtres creuses spéciales « La Belle de Quiberon » de chez Henry
par 6, 9 ou 12
13 / 19 / 26 €

Assiette de bulots (400gr), mayonnaise
18 €

Langoustines taille 2/3 cuites à la nage, mayonnaise (400 gr)
38 €

Crevettes roses Bio, mayonnaise (10 pièces)
22€

Plateau de fruits de mer (pour une personne)
(½ tourteau, ½ araignée, 6 huîtres, 6 crevettes Bio
et 6 bulots et bigorneaux)
60 €

Plateau ROYAL (pour une personne)
(1/2 homard, 180 gr langoustines, ½ tourteau OU ½ araignée, 6
huîtres, 6 crevettes Bio et 6 bulots et bigorneaux)
98€



ENTRÉES

Entrée du jour
16 €

Bar de ligne crudo,
Ajo blanco, carotte acidulée
26 €

Tourteau,
Herbes fraîches, gaspacho de concombre
24 €

Carpaccio de betterave,
Chèvre frais, copeaux de haddock
22 €

Burrata artisanale,
Pois chiches croustillants, concombre croquant,
vinaigrette au sumac (V)
20 €



PLATS

Plat du jour
26 €

L'esprit d'une cotriade,
Merlu et lotte, bouillon au cidre, condiment acidulé aux algues
29 €

Linguine aux palourdes,
Jus marinière réduit, citron confit, huile d'herbes fraîches
28 €

Encornet breton à la flamme,
Aubergine fumée, panisse, pêche jaune, jus corsé
28 €

Picanha de bœuf Angus,
Grosses frites de Belle-Ile, condiment pomme verte, salicornes
32 €

Aubergine,
Confite et en caviar, panisse, condiment tofu(V)
24 €

