MENU ENFANT

Déjeuner & dîner
Pour les enfants de moins de 12 ans
20 €
Entrée + Plat + Dessert
-

Pour commencer

Salade de coquillettes et jambon blanc
ou
Saumon fumé maison, crème battue à l'aneth
ou
Assiette de crevettes, mayonnaise

À suivre

Filet de poisson blanc & petits légumes à l'huile d'olive
ou
Blanc de volaille, pommes de terre nouvelles
ou
Pâtes cuisinées du jour

En dessert

Mousse au chocolat
ou
Salade de fruits frais
ou
Glaces et sorbets

Notre chef Jean Alexandre OUARATTA et sa brigade vous propose 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

Servi tous les midis sauf le dimanche

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
34 €

Entrée + Plat + Dessert
42 €

MENU GOULPHAR

Déjeuner & dîner
62 €
Entrée + Plat + Dessert

Fines tranches de Melon ,
condiment balsamique, pignon de pin, fraises , feta et basilique
Ou
Carpaccio de thon rouge
Sauce vierge au piment végétarien, combava et julienne croustillante

***

Aile de raie cuite façon meunière
Ecrasé de pommes de terre, huile d'olive citronnée aux câpres
Ou
Filet de canette rôtie aux épices douces,
navets daïkon au miel, abricots et jus à la cerise

***

Assiette de fromages
Sélection de la Kérouzine Vannes +16 €

***

Roulé au chocolat Illanka
Olive noire de Kalamata, biscuit viennois cacao
Ou
Gratin de fraises Gariguette
Crème chiboust allégée et thym citron

DOUCEURS

Dessert du jour
14€

Sélection de fromages
« Kerouzine Vannes »
16€

Tarte granola et fruits du moment
Ganache montée Ivoire et fruits confits
15€

Roulé au chocolat Illanka
Olive noire de Kalamata, biscuit viennois cacao

15€

Gratin de fraises Gariguette
Crème chiboust allégée et thym citron
15€

LES PLAISIRS IODÉS

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 (400 gr et selon arrivage)
38 €

Crevettes roses Bio cuites et mayonnaise (10 pièces)
20€

Plateau de fruits de mer (par personne)
(½ Tourteau, ½ Araignée, 6 Huîtres, 6 crevettes Bio
et 6 bulots et bigorneaux)
60 €

Plateau ROYAL (par personne)
(1/2 Homard, 180 gr langoustines, ½ tourteau, ½ Araignée, 6 Huîtres, 6 crevettes Bio et 6 bulots et bigorneaux)
90€

ENTRÉES

Entrée du jour
16 €

Carpaccio de thon rouge (V)
Sauce vierge au piment végétarien, combava
et julienne croustillante
22 €
+6 € en menu demi-pension

Cœur de romaine à la chair d'araignée
Mayonnaise aux algues et croustillants au sésame
20 €
+5 € en menu demi-pension

Foie gras de canard frais
Gelée exotique, laitue de mer, mélasse de canne vanillée
26€
+8 € en menu demi-pension

Salade de Melon ,
condiment balsamique, pignon de pin, fraises et basilique (V)
18 €

PLATS

Criée du jour
26 €

Aile de raie cuite façon meunière
Ecrasé de pommes de terre, tomates confites
et huile citronnée aux câpres
29 €
+5 € en menu demi-pension

Lieu jaune cuit au naturel,
Légumes du moment cuisinés doucement, émulsion au basilic
30 €
+5 € en menu demi-pension

Filet de canette rôtie aux épices douces, navets daïkon au miel,
abricots et jus à la cerise
32 €
+6 € en menu demi-pension

Linguines aux palourdes (ou V)
déglacées au vin blanc, persillées et beurrées
22 €