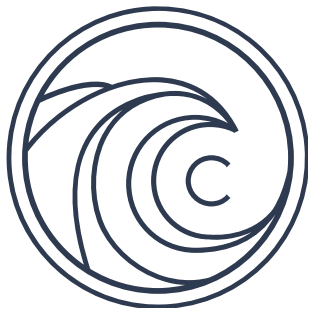


Notre chef de cuisine Germain ARNABOLDI et sa brigade vous proposent une cuisine de cœur en s'inspirant de notre bel environnement marin, insulaire et du profond respect des produits sélectionnés avec soin chez nos fournisseurs et petits producteurs.



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**



ENTRÉES

Entrée du jour
16 €

Foie gras mi-cuit,
Chutney pomme et cidre réduit, pain d'épeautre et sarrasin
26 €

Céviche de maigre,
Kiwi, coriandre et lèche de tigre au gingembre, huile pimentée
24 €

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



PLATS

Plat du jour
26 €

Saint-Pierre rôti sur peau,
Jus de carcasses réduit, infusé au kombu, petits pois maraîchers et
huile de livèche
29 €

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

Filet de bœuf rôti,
Jus corsé au miso, carottes nouvelles et purée fumée
32 €

Aubergine confite,
Lentilles corail en bouillon léger, yaourt citronné et sarrasin
croustillant (V)
24 €



DOUCEURS

Sélection de fromages
16€

Charlotte aux fraises à notre façon
15€

Pavlova à la framboise, ganache montée pistache
15€

Baba au rhum « mojito », crème mascarpone citron vert
15€

Pomme Granny Smith au cidre de Bretagne
15€

Tartelette sarrasin et chocolat grand cru Nyangbo
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€



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

