



La Corniche

RESTAURANT

Menu du marché

Servi uniquement le midi et du lundi au vendredi
hors weekends, jours fériés et vacances scolaires

Entrée / Plat / Dessert

26 €

Fruits de Mer

Huîtres	par 6	par 9	par 12	
<i>Legris creuses n°3</i>	12 €	18 €	24 €	
<i>Prat Ar Coum creuses n° 3</i>	14 €	21 €	28 €	
<i>Prat Ar Coum plates n° 1</i>	24 €	36 €	48 €	
Bulots	400g	12 €		
Bigorneaux	350g	12 €		
Langoustines	250g	19 €	ou 500g	38 €
Tourteau ou araignée (selon arrivage)	700/800g	25 €		
Dégustation d'Huîtres				17 €
2 huîtres <i>Legris creuses n°3</i>				
2 huîtres <i>Prat Ar Coum creuses n° 3</i>				
2 huîtres <i>Prat Ar Coum plates n° 1</i>				
Dégustation de fruits de mer				29 €
2 Huîtres <i>Legris creuses n°3</i> , 1 huître <i>Prat Ar Coum</i> plate n° 1, langoustines ≈ 125gr, demi-tourteau ou demie-araignée (selon arrivage), bulots et bigorneaux				
Plateau de fruits de mer				48 €
4 Huîtres <i>Legris creuses n°3</i> , 2 huîtres <i>Prat Ar Coum</i> plates n° 1, langoustines ≈ 250gr, tourteau ou araignée (selon arrivage), bulots et bigorneaux				
Plateau Royal (pour deux personnes)				150€
8 Huîtres <i>Legris creuses n°3</i> , 4 huîtres <i>Prat Ar Coum</i> plates n° 1, langoustines ≈ 500gr, tourteau ou araignée (selon arrivage), homard breton, bulots et bigorneaux				



La Corniche
RESTAURANT

Menu Moline
34€

Oeuf parfait

Champignons sautés à l'andouille de Guéméné, émulsion sarrasin

ou

Ceviche de Daurade

Vinaigrette shiitake yuzu gingembre, pickles de girolles, avocat, concombre

ou

6 huîtres Legris creuses n°3

Lieu jaune , Sauce à l'oseille, écrasé de pommes de terre, endive braisée

ou

Risotto de Courges et Trompettes de la mort

Risotto Carnarolli, pulpe de courges muscade, trompettes de la mort et fromage de chèvre

ou

Pressé de Joes de Bœuf, Carottes et gingembre

Fromage ou dessert au choix à la carte



La Corniche
RESTAURANT

Menu Ouessant
49€

Tartare d'Huîtres Legris

Fromage frais, gelée de céleri et poire williams, condiment Gin et sumac

ou

Ballotine de Foie gras de canard

Echalotes de Quéménès, purée de cèpes, chips de panais

ou

Dégustation d'huîtres

Saint-Pierre en croûte de sarrasin, noisette et coriandre

Bouillon de champignons aigre doux, légumes d'automne

ou

Médaille de Lotte, Coco paimpolais à la saucisse de molène, sauce armoricaine

ou

Filet de Canette

Légèrement fumé, confit de figue au poivre de Madagascar, navet, radis et panisse

Fromage ou dessert au choix à la carte



La Corniche
RESTAURANT

Menu Benignet 12€

Menu enfant comprenant un plat et un dessert

Entrées à la Carte

Œuf parfait Champignons sautés à l'andouille de Guéméné, émulsion sarrasin	14 €
Tartare d'Huîtres Legris Fromage frais, gelée de céleri et poire williams Condiment Gin et sumac	21 €
Ballotine de Foie gras de canard Echalotes de Quéménès, purée de cèpes, chips de panais	23 €
Ceviche de Daurade Vinaigrette shiitake yuzu gingembre, pickles de girolles, avocat, concombre	18 €

Plats à la carte

Végétarien

Risotto de Courges et Trompettes de la mort Riz Carnarolli, pulpe de courges muscade, trompettes de la mort et fromage de chèvre	23 €
--	------



La Corniche
RESTAURANT

Mer

Lieu jaune	
Sauce à l'oseille, écrasé de pommes de terre, endive braisée	26 €
Médaille de Lotte	
Coco paimpolais à la saucisse de molène, sauce armoricaine	31 €
Saint-Pierre en croûte de sarrasin, noisette et coriandre	
Bouillon de champignons aigre doux, légumes d'automne	34 €
Homard breton rôti au beurre demi-sel	
Cocotte de petits légumes et pommes de terre	55 €

Terre

Pressé de Joes de Boeuf	
Carottes et gingembre	24 €
Filet de Canette	
Légèrement fumé, confit de figue au poivre de Madagascar, navet, radis et panisse	28 €
Ris de Veau	
Parfumé à la cire d'abeille d'Iroise, Champignons sauvages sautés, Panais rôti au miel de sarrasin	34 €



La Corniche
RESTAURANT

Desserts

L'assiette de fromages Fromager affineur <i>Sten Marc</i>	12 €
Le « Paris – Conquet » Choux, praliné noisette, crème caramel beurre salé	12 €
L'île Flottante aux deux Citrons Crème anglaise citronnée, cube de neige au citron vert et pistache Marmelade de poire et tuile caramel	12 €
Le Lingot au Chocolat Génoise et pâte sucrée au cacao Mousse chocolat 70% et glace au chocolat blanc	12 €
Le Butternut & Châtaignes Sablé à la farine de châtaigne, déclinaison de courges butternut Glace rhum châtaigne	12 €
Café ou Thé Gourmand	12 €
Champagne Gourmand*	22 €

* Supplément de 10€ au menu