

Fruits de Mer

Huîtres	par 6	par 9	par 12
<i>Legrís</i> creuses n°3	15 €	22 €	29 €
<i>Prat ar Coum</i> creuses n°3	18 €	26 €	35 €

Langoustines 250 g tarif au cours du jour

Dégustation d'Huîtres 16 €
3 huîtres *Legrís* creuses n°3
3 huîtres *Prat ar Coum* creuses n° 3

Plateau de fruits de mer 55 €
3 huîtres *Legrís*, 3 huîtres *Prat ar Coum*,
Langoustines ≈250 g, tourteau ou araignée (selon arrivage),
bulots et bigorneaux

Plateau Royal – pour 2 personnes 150 €
6 huîtres *Legrís*, 6 huîtres *Prat ar Coum*,
Langoustines ≈500 g, tourteau ou araignée (selon arrivage),
bulots et bigorneaux,
1 homard breton

Menu Quéménès

29 €

Menu retour de marché
Entrée, plat, dessert

*Servi uniquement au déjeuner - du lundi au vendredi
hors weekends et jours fériés*

Menu Molène

42 €

Velouté de coquillages & pommes de terre

Epinards, coques, poutargue

Ou

Œuf BIO mollet frit, pleurotes sautées au poivre Voatsiperifery

Coulis & pesto de roquette

Ou



6 huîtres creuses n°3, maison Legris

Encornet et rouget, miso et citron

Haricots coco

Jus de crustacés

Ou

Paleron confit

Panais et sarrasin

Condiment wasabi

Ou

Célerisotto



Chips de céleri & pickles d'oignon rouge

Jus de céleri à la livèche

Assiette de fromages – Fromager Affineur Sten Marc (supplément 10 €)

Dessert au choix à la carte

Accord mets & vins 28€

Une coupe de pétillant (brut ou rosé) et deux verres de vin

Menu Ouessant

62 €

Carpaccio de Saint Jacques, condiment algues & sauce soja
Julienne d'algues wakamé et radis daïkon

Ou

Foie-gras poêlé, bouillon de pot au feu
Toast ail noir, moelle & bœuf fumé au poivre de Sichuan

Ou

3 huîtres creuses n°1 chaudes, maison Prat Ar Coum
Oignons de Roscoff, émulsion lait ribot & croustillant sarrasin

Bar en croûte de noisette
Bouillon de champignons aigre-doux
Légumes de saison

Ou

Filet de canette
Betterave fumée & coulis de cresson
Jus de volaille à la betterave

Assiette de fromages – Fromager Affineur Sten Marc (supplément 10 €)

Pré dessert

Dessert au choix à la carte

Accord mets & vins 38€
Une coupe de Champagne et deux verres de vin

Entrées à la Carte

Velouté de coquillages & pommes de terre Epinards, coques, poutargue	19€
Œuf BIO mollet frit, pleurotes sautées au poivre Voatsiperifery Coulis & pesto de roquette	17€
Carpaccio de Saint-Jacques, condiment algues & sauce soja Julienne d'algues wakamé et radis daïkon	21€
Foie-gras poêlé, bouillon de pot au feu Toast ail noir, moelle & bœuf fumé au poivre de Sichuan	22€



Menu Beniguet

15€

Servi aux enfants jusqu'à 10 ans
Composé d'un plat et d'un dessert

Volaille ou poisson du jour accompagné de frites, légumes ou salade verte

Dessert autour de l'ananas ou du chocolat

- Notre carte des allergènes est disponible sur simple demande -

Plats à la carte

Mer

Encornet et rouget, miso et citron 28 €
Haricots coco
Jus de crustacés

Bar en croûte de noisette 34 €
Bouillon de champignons aigre-doux
Légumes de saison

Poisson du moment juste grillé tarif au cours du jour
Vierge du moment
Cocotte de petits légumes et pommes de terre

Homard breton rôti au beurre demi-sel - Plat Signature - 13 € les 100 grammes
Cocotte de petits légumes et pommes de terre

Terre

Paleron confit 28 €
Panais et sarrasin
Condiment wasabi

Filet de canette 32 €
Betterave fumée & coulis de cresson
Jus de volaille à la betterave

Végétal

Célerisotto  25 €
Chips de céleri & pickles d'oignon rouge
Jus de céleri à la livèche

Desserts

L'assiette de fromages

Fromager affineur *Sten Marc*

12 €

Le « Paris – Conquet » pour 2 personnes - Plat Signature -

Choux, praliné noisette, crème caramel au beurre salé

20 €

L'ananas rôti



Ananas rôti aux épices douces

Crèmeux ananas & passion

Sorbet céleri & ananas

13 €

Vague d'agrumes



Meringue et châtaigne

Déclinaison d'agrumes

Crème et sorbet

13 €

Le chocolat

Sablé cacao

Crèmeux chocolat noir & tonka

Ganache montée au chocolat Nyangbo 68%

Crème glacée fève de tonka

14 €