

Fruits de Mer

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

Langoustines 250 g tarif au cours du jour

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

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

Plateau Royal – pour 2 personnes 150 €
6 huîtres *Legris*, 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 Haricots coco Jus de crustacés	28 €
Bar en croûte de noisette Bouillon de champignons aigre-doux Légumes de saison	34 €
Poisson du moment juste grillé Vierge du moment Cocotte de petits légumes et pommes de terre	tarif au cours du jour
Homard breton rôti au beurre demi-sel - Plat Signature - Cocotte de petits légumes et pommes de terre	13 € les 100 grammes

Terre

Paleron confit Panais et sarrasin Condiment wasabi	28 €
Filet de canette Betterave fumée & coulis de cresson Jus de volaille à la betterave	32 €

Végétal

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

Desserts

L'assiette de fromages 12 €
Fromager affineur *Sten Marc*

Le « Paris – Conquet » pour 2 personnes - Plat Signature - 20 €
Choux, praliné noisette, crème caramel au beurre salé

L'ananas rôti  13 €
Ananas rôti aux épices douces
Crémeux ananas & passion
Sorbet céleri & ananas

Arlette croustillante 13 €
Gel kumquat, caramel à l'encre de seiche
Ganache montée à la vanille, Segments d'orange
Glace au lait ribot

Le chocolat 14 €
Sablé cacao
Crémeux chocolat noir & tonka
Ganache montée au chocolat Nyangbo 68%
Crème glacée fève de tonka