

Fruits de Mer

Huîtres	par 6	par 9	par 12
<i>Legris</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 *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 €

Asperges vertes, lard de Colonnata

Œuf confit et tuile de parmesan

Ou

Mosaïque de poireaux, tempura de feuille d'huître

Vinaigrette aux huîtres *Prat-ar-Coum*

Ou

Asperges vertes et blanches 

Crème aux herbes, curry aux noix de cajou

Lieu jaune snacké, gnoccho de pomme de terre

Minestrone de légumes de printemps à l'ail des ours

Ou

Pluma de porc aux langoustines

Petits pois & sucaines

Ou

Ravioles de blettes, pignon de pin & ricotta 

Bouillon de légumes à l'ail des ours

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 langoustines
Fenouil sauvage, rhubarbe & shiso pourpre
Ou

Noix de Saint-Jacques snackées au beurre à la tonka
Crèmeux d'asperges blanches, jus aux baies roses
Ou

Dégustation d'huîtres

Filet de Saint-Pierre
Artichauts & olives de Kalamata
Jus de volaille à l'anis vert, citron confit
Ou

Médailon de veau à l'algue kombu
Asperges blanches rôties & mousseline de pommes de terre
Jus aux coquillages


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

Carpaccio de langoustines Fenouil sauvage, rhubarbe & shiso pourpre	22€
Noix de Saint-Jacques snackées au beurre à la tonka Crèmeux d'asperges blanches, jus aux baies roses	21€
Asperges vertes, lard de Colonnata Œuf confit et tuile de parmesan	17€
Mosaïque de poireaux, tempura de feuille d'huître Vinaigrette aux huîtres Prat-Ar-Coum	17€
Asperges vertes et blanches  Crème aux herbes, curry aux noix de cajou	16€

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 fraise & rhubarbe ou chocolat

- Notre carte des allergènes est disponible sur simple demande -

Plats à la carte

Mer

Lieu jaune snacké, gnoccho de pomme de terre 30 €
Minestrone de légumes de printemps à l'ail des ours

Filet de Saint-Pierre 34 €
Artichauts & olives de Kalamata
Jus de volaille à l'anis vert, citron confit

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

Pluma de porc aux langoustines 30 €
Petits pois & sucrine grillée

Médaille de veau à l'algue kombu 34 €
Asperges blanches rôties & mousseline de pommes de terre
Jus aux coquillages

Entrecôte de bœuf Herdshire 45 €
Echalotes confites & moelle de bœuf fumée, frites

Végétal

Ravioles de blettes, pignon de pin & ricotta 27 €
Bouillon de légumes à l'ail des ours



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
- Le pamplemousse**  SANS GLUTEN 13 €
Biscuit mirliton, siphon au lait ribot
Crèmeux pamplemousse
Sorbet pamplemousse & menthe
- La fraise & la rhubarbe**  VEGAN 13 €
Streusel amande & sésame noir
Confit & sorbet à la fraise, rhubarbe pochée
Laitue de mer, pesto de roquette
- Le feuille à feuille chocolat** 14 €
Crèmeux chocolat noir & fleur de sel, gel kumquat
Ganache montée, grué de cacao et café
Sorbet mascarpone façon tiramisu