

# 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 €

Ceviche de dorade  
Soja & citron combava, houmous de brocoli  
Ou


Asperges vertes et blanches  VEGETARIEN  
Crème aux herbes, curry aux noix de cajou  
Ou

6 huîtres creuses n°3, maison *Legris*

---

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 & sucrides  
Ou

Ravioles de blettes, pignon de pin & ricotta  VEGETARIEN  
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

Bar confit à la cardamome verte  
Jardin de petits pois, haricots verts & salicorne au vinaigre de grenade  
Voile de lard Colonnata  
Ou

Dégustation d'huîtres

---

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

Médaille 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€
Bar confit à la cardamome verte Jardin de petits pois, haricots verts & salicorne au vinaigre de grenade Voile de lard Colonnata	21€
Ceviche de dorade Soja & citron combava, houmous de brocoli	17€
Asperges vertes et blanches  VEGETARIEN 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