

## LE PLATEAU DE FRUITS MER

75 €

Par Personne

Huîtres du Parc de l'île aux Moines n°1 et n°3, Crabe,  
Langoustines, Crevettes, Bigorneaux, Bulots, Amandes, Palourdes.

**Uniquement sur commande 24 H à l'avance**

6 Huitres chaudes, beurre Nantais à la fondue de poireaux	18 €
Carpaccio de cœur de saumon aux fruits de la passion	18 €
Huîtres du Parc de L'Île aux Moines n° 3 La Douzaine	19 €
Duo de Saumon Fumé & Gravelax « Maison » crème à l'aneth	20 €
Langoustines rôties aux écorces de citron et son flan de Sarrazin	24 €
Salade Terre & Mer « Queues de Langoustines rôties & Ris de Veau braisé »	24 €
Palourdes farcies sur lit de Sel de Guérande	16 €
Noix de Saint-Jacques poêlées et son sablé au parmesan	22 €
Salade de homard & Saint-Jacques tièdes vinaigrette aux agrumes	29 €
Cuisses de Grenouilles Fraîches « juste ail et persil »	28 €
Soupe de Poissons aux Croûtons et sa Rouille Sétoise	15 €
Mi-cuit de Foie gras de Canard « Maison » caramel de vins épicés	19 €
Gratin de Queues de Langoustines & Saint-Jacques sauce Homardine	26 €
Salade Royale « homard, saumon fumé et foie gras »	29 €

### Le chef vous propose

Pressé de Crabes du Croisic 22 €

Cuisses de Grenouilles fraîches 28 €

Salade Terre & Mer 24 €

« Langoustines rôties & Ris de veau braisé »

**« Tous nos plats sont préparés au sel de Guérande »**

Homard Bleu Breton Rôti en Carapace sauce coraillée à l'estragon (600 g)	
Bar en croûte de sel de Guérande 1 kg (2 personnes)	66 €
Filet de Bar Grillé sur la Peau au beurre blanc	24 €
Médallions de lotte à la crème de langoustines	24 €
Filet de Saint-Pierre aux coquillages	25 €
Turbot grillé Sauce Hollandaise	30 €
Pot au feu de la mer aux salicornes	25 €
Sole Meunière ou grillée aux Légumes de Saison	28 €
Tagine de filets de rougets de roche	20 €
Risotto façon paëlla aux supions, parmesan & chorizo	
Turbot aux langoustines sauce crustacés	34 €

Tous les Poissons peuvent être accompagnés de Beurre Blanc

# Menu Terroir

32 €

\*\*\*\*\*

Mi-cuit de Foie Gras de Canard Maison  
Chutney exotique et son caramel de vins épicés

9 Huîtres de L'Ile aux Moines n°3

Duo de saumon fumé et gravelax maison

Salade Alexandra

Foie Gras, quenelle de crabe, asperges  
magret & saumon fumé maison

Suggestion retour du marché

\*\*\*\*\*

Filet de Bar grillé au beurre blanc

Tagine de filets de rougets

risotto façon paëlla aux supions, parmesan & chorizo

Pavé de Bœuf poêlé à la crème de foie gras

Médailles de Lotte au coulis de langoustines

Dos de cabillaud au chorizo doux

Pot au feu de la mer aux salicornes

\*\*\*\*\*

Baba au rhum ambré chantilly

Minestrone de fruits frais de saison

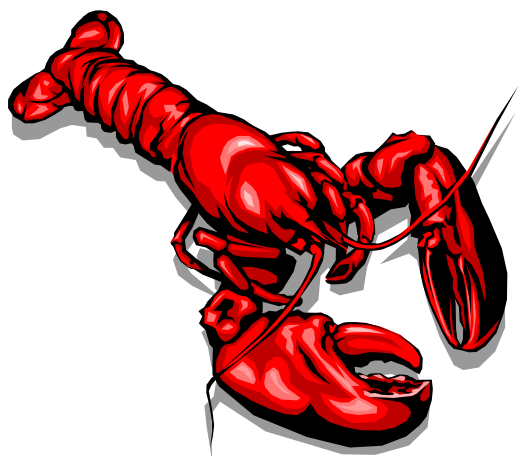
Et son au coulis de mangue

Brownie au chocolat aux pépites de noix

Palais Breton aux pommes caramélisées

Dessert du jour





# SERVICE TRAITEUR

Le Duguay-Trouin vous propose  
A emporter

\*\*\*\*\*

Fruits de Mer

Huîtres

Foie Gras

Ainsi que tous les plats de la carte

\*\*\*\*\*

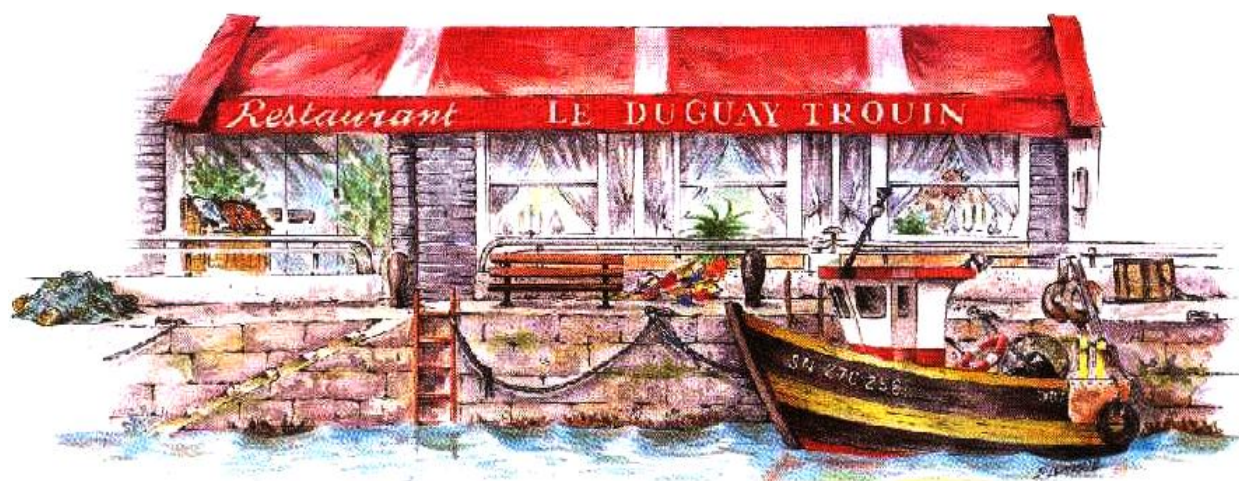
Buffet froid ou Chaud

Et toutes prestations personnalisées

N'hésitez pas à nous consulter

Pigeonneau de Pays désossé, en deux cuissons, royale d'abricots	26 €
Émincé de Rognons de Veau à l'Ancienne servi à la goutte de sang	22 €
Fricassée de Ris de Veau à la Crème	24 €
Tournedos Rossini « foie gras & morilles »	26 €
Minute de ris et rognon de veau	25 €
Pièce de Bœuf sauce au Poivre Vert ou Gris	23 €
Filet de Bœuf Grillé sauce Béarnaise	23 €
Magret de canard aux cassis ou au poivre vert	20 €

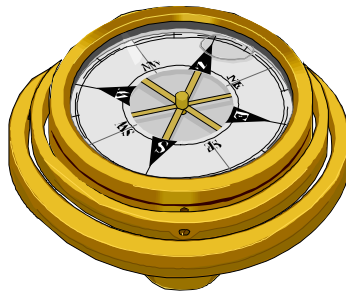
Notre viande est d'origine française



**Dessert Chaud à commander  
en début de repas  
Pour Deux Personnes Minimum**

<b>Soufflé au Grand-Marnier ou Framboise</b>	<b>15 € par personne</b>
<b>Crêpes Suzettes</b>	<b>12 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>10 €</b>

Prix nets T.V.A 10 % Comprise



## **Menu Gourmand**

**65 €**



**Pressé de Crabe du Croisic**

\*\*\*\*\*

**Cassolette de Queues de langoustines  
& Saint-Jacques Sauce Homardine**

\*\*\*\*\*

**Filet de Saint-Pierre  
Aux coquillages**

\*\*\*\*\*

**Soufflé au Grand-marnier**

