

6 Huîtres chaudes, beurre Nantais à la fondue de poireaux	20 €
Huîtres du Parc de L'Île aux Moines n° 2 La Douzaine	22 €
Duo de Saumon Fumé & Gravelax « Maison » crème à l'aneth	22 €
Langoustines rôties aux écorces de citron et son flan de Sarrazin	24 €
Salade Terre & Mer « Queues de Langoustines rôties & Ris de Veau braisé »	26 €
Palourdes farcies sur lit de Sel de Guérande	22 €
Noix de Saint-Jacques poêlées et son sablé au parmesan	25 €
Salade de homard & Saint-Jacques tièdes vinaigrette aux agrumes	34 €
Cuisses de Grenouilles Fraîches « juste ail et persil »	32 €
Soupe de Poissons aux Croûtons et sa Rouille Sétoise	19 €
Mi-cuit de Foie gras de Canard « Maison » caramel de vins épicés	22 €
Gratin de Queues de Langoustines & Saint-Jacques sauce Homardine	29 €
Salade Royale « homard, saumon fumé et foie gras »	34 €

Le chef vous propose

Pressé de Crabes du Croisic 24 €

Cuisses de Grenouilles fraîches 32 €

Salade Terre & Mer 26 €

« 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)	78 €
Bar en croûte de sel de Guérande 1 kg (2 personnes)	28 €
Filet de Bar Grillé sur la Peau au beurre blanc	28 €
Médailles de lotte à la crème de langoustines	26 €
Filet de Saint-Pierre aux coquillages	28 €
Turbot grillé Sauce Hollandaise	34 €
Burger de homard et foie gras sauce morilles	32 €
Sole Meunière ou grillée aux Légumes de Saison	34 €
Tagine de filets de rougets de roche	24 €
Risotto façon paëlla aux supions, parmesan & chorizo	34 €
Turbot aux langoustines sauce crustacés	34 €

Tous les Poissons peuvent être accompagnés de Beurre Blanc

L' établissement n' accepte plus les Chèques



Menu Terroir

39 €

*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
Médallions de Lotte au coulis de langoustines
Dos de cabillaud sauce vierge*

*Baba aux rhum ambré chantilly
Minestrone de fruits frais de saison
et son au coulis de mangue
Crèmeux au chocolat
Paris Brest
Dessert du jour*

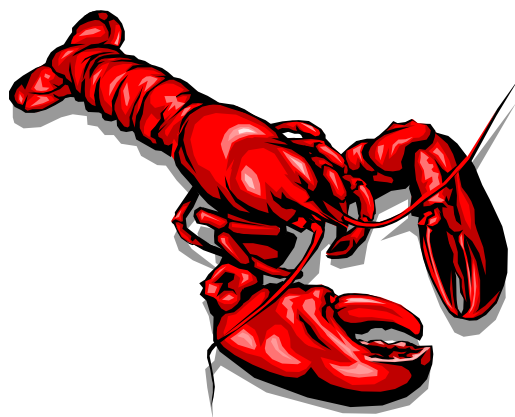
Ce menu n'est plus servi après 22 H



MENU P' TIT MOUSSE

15 €





SERVICE TRAITEUR

*Le Duguay-Trouin vous propose
A emporter*

Homard

Huîtres

Foie Gras

Ainsi que tous les plats de la carte

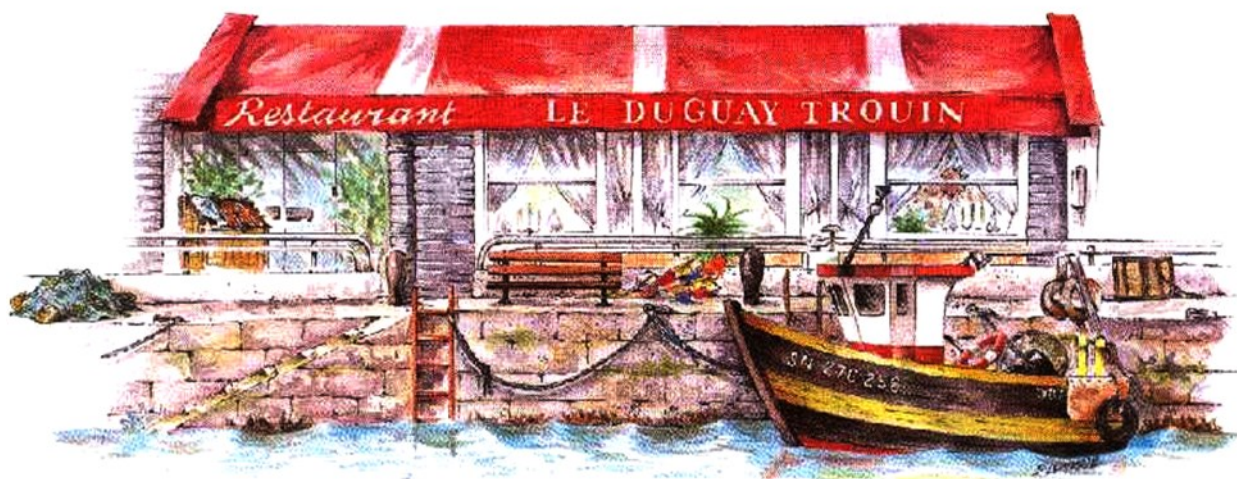
Buffet froid ou Chaud

Et toutes prestations personnalisées

N' hésitez pas à nous consulter

<i>Pigeonneau de Pays désossé , en deux cuissons , royale d'abricots</i>	29 €
<i>Émincé de Rognons de Veau à l'Ancienne servi à la goutte de sang</i>	22 €
<i>Fricassée de Ris de Veau à la Crème</i>	26 €
<i>Tournedos Rossini « foie gras & morilles »</i>	32 €
<i>Minute de ris et rognon de veau</i>	28 €
<i>Pièce de Bœuf sauce au Poivre Vert ou Gris</i>	28 €
<i>Filet de Bœuf Grillé sauce Béarnaise</i>	28 €
<i>Magret de canard aux cassis ou poivre vert</i>	24 €

Notre viande est d'origine française



*Dessert Chaud à commander
en début de repas*

Café gourmand 15 €

Soufflé Grand-marnier ou framboise 16 € par personne

Crêpes Suzettes 15 €

Prix nets T.V.A 10 % Comprise



DUGUAY TROUIN

Restaurant

LE DUGUAY TROUIN



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

