

LE PLATEAU DE FRUITS MER

40 € *Par Personne*

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

<i>Huîtres du Parc de L'Île aux Moines N° 1 La Douzaine</i>	20 €
<i>Huîtres du Parc de L'Île aux Moines N° 3 La Douzaine</i>	15 €
<i>Saumon Fumé par nos soins crème légère aux herbes fraîches</i>	18 €
<i>Buisson de grosses Langoustines de nos côtes</i>	26 €
<i>Salade Terre & Mer</i>	24 €
<i>Queues de Langoustines rôties & Ris de Veau braisé, vinaigrette caramélisée</i>	
<i>Pétoncles ou Palourdes farcies sur lit de « Sel de Guérande »</i>	15 €
<i>Noix de Saint-Jacques poêlées et son velouté de petits pois</i>	22 €
<i>Salade de homard aux petits légumes croquants et son jus parfumé</i>	30 €
<i>Cuisses de Grenouilles fraîches « Simplement ail et persil »</i>	24 €
<i>Soupe de Poissons aux Croûtons et sa rouille Sétoise</i>	13 €
<i>Minute de Saumon mariné aux fruits de la passion</i>	19 €
<i>Mi-cuit de Foie Gras de Canard Maison et son caramel de vins épicés</i>	16 €
<i>Aumônière de noix de Saint-Jacques sauce homardine</i>	22 €
<i>Déllice partagé foie gras, saumon fumé, queues de langoustines et chèvre rôti</i>	22 €
<i>Ravioles de queues de Langoustines & noix de Saint-Jacques émulsion de crème homardine au basilic</i>	26 €

Le chef vous propose :

Émietté de Crabes du Croisic vinaigrette balsamique 20 €

Cuisses de Grenouilles fraîches 24 €

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) 61 €

Bar Grillé sur la peau beurre blanc 1 kg (2 personnes) 61 €

Filet de Saint-Pierre vinaigrette de coquillages au curry doux 25 €

Turbot grillé sauce Hollandaise 29 €

Médailles de Lotte et nem de crabe au jus de thym frais 22 €

Sole Meunière aux petits Légumes de Saison 28 €

Tagine de filets de rougets de roche 20 €

Risotto façon paëlla aux supions, parmesan & chorizo

Filets de Rougets et sa brandade de morue tapenade et beurre moussoux 22 €

Tous les Poissons peuvent être accompagnés de Beurre Blanc