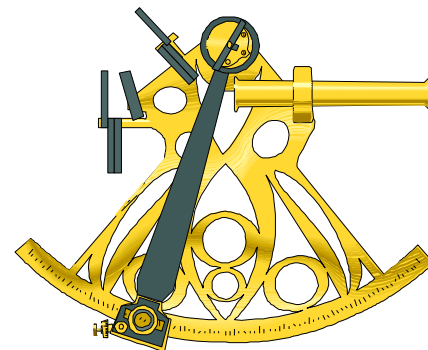


*L' établissement
n' accepte plus les
Chèques*



Menu Terroir

29 €

*Mi-cuit de Foie Gras de Canard Maison
chutney et son caramel de vins épicés*

10 Huîtres de L'Île aux Moines N° 3

*Gourmandise de Crabe et Saumon
et son tartare d'algues de nos côtes*

Salade Alexandra

Foie gras, magret, saumon fumé et verrine de coco de Païmpol

Aumônière de fruits de mer sauce homardine

*Filet de Bar grillé en croûte de sésame
au beurre blanc*

*Tagine de filets de rougets
risotto façon paëlla aux supions, parmesan & chorizo*

Pavé de Bœuf poêlé à la fleur de câpre

Médailles de Lotte et nem de Crabe au jus de thym frais

Brandade de Morue maison et sa salade fraîcheur

Entremet au Chocolat amer et marmelade d'orange

Ananas rôti à la cardamome & son Baba au Rhum

Coupe meringuée au caramel de fraises

Tiramisu aux fruits de saison

Dessert du jour



MENU P' TIT MOUSSE



12 €

