

Menu La Plage 37€

6 Huitres

6 oysters

Cassolette Bretonne

Andouille, Pommes caramélisées, chapelure pain céréale et noisette
Breton Cassolette Chitterling sausage, caramelized apples, granary loaf breadcrumbs and hazelnuts

Tartare de Thon aux agrumes

Citrus Tuna Tartare



Bavette d'Aloyau

Sauce moutarde à l'ancienne Purée de Choux fleur, poêlée de champignons et Frites
Sirloin Steak with Old-fashioned mustard sauce cauliflower puree, sautéed mushrooms and chips

Filet de Truite

Beurre d'Algues Bretonnes, Pommes de terre Grenaille, Purée de Patates douces Coco et poêlée de courgettes curry
Fillet of trout Breton Seaweed butter, with baby potatoes, mashed sweet potatoes with coconut, and sautéed courgettes

Filet de Bar

Beurre d'agrumes Pommes de terre Grenaille, Purée de Patates douces Coco et poêlée de courgettes curry
Fillet of sea bass Citrus butter sauce, with baby potatoes, mashed sweet potatoes with coconut, and sautéed courgettes



Tarte Breizh renversée

Pommes au beurre, caramel beurre salé, chantilly**, feuilletage caramel
Upside down Breizh Tart Apples cooked in butter, salted butter caramel, whipped cream**, caramelized puff pastry

Coupe Fraîcheur

Sorbets Citron basilic, Framboise, fruits rouges, chantilly**
Lemon and basil sorbet, raspberry sorbet, red fruits, whipped cream**

Assiette de Fromages

Le Fondant de Lintant, Le Ty Pavez aux Algues et Gorgonzola
Breton and Italien Cheese Platter

Menu La Baie 29€

Crevettes Roses

Prawns

Rillettes de Poissons Cabillaud /Saumon

Fish Rillettes Cod/Salmon



Cabillaud

Sauce chorizo poivron rouge, accompagné d'un mélange de riz jaune, riz Venere et riz rouge, orge, épeautre, avoine
Cod Chorizo and red pepper sauce, served with a selection of grains

Pavé D'Andouille Bretonne au lard snacké

Purée de Choux fleur, poêlée de champignons et Frites
Chitterling sausage steak with grilled bacon cauliflower puree, sautéed mushrooms and chips



Dame Blanche

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream**

Pavlova aux fruits rouges en Verrine

Verrine Red fruit Pavlova

Menu «Bihan» 12,50€

RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ENFANTS DE MOINS DE 10 ANS RESERVED EXCLUSIVELY FOR CHILDREN UNDER 10

Moules Marinières Frites

Ou

Saucisse Bretonne De Kervignac Purée de Patates douces et Frites
Mussels Marinières and French Fries Or Breton Sausage, sweet potato puree and French Fries



1 Boule de Glace Vanille, fraise ou chocolat ou Brownie chocolat

1 Scoop of Vanilla, Strawberry or Chocolate Ice Cream or Chocolate Brownie

** Crème de lait sucrée **Sweetened cream

Prix Nets Net Prices