



MENU SELECT

23€

Soupe de Poissons Maison *

OU

Saint Marcelin pané & poêlé

OU

Salade Meli Mélo Végi

Dos de saumon, écrasée de pommes
de terre & sauce agrumes

OU

Moules Marinières & frites fraîches *

OU

Suprême de volaille, légumes du moment
et sauce moutarde à l'ancienne

Crêpe au caramel beurre salé *

OU

Mousse au chocolat Valrhona

OU

Moelleux Ananas / Coco
Sorbet ananas

* SPECIALITES REGIONALES

MENU BRETON

28 €

6 Huîtres creuses N°3 de Bretagne *

OU

Tataki de crevettes à la mangue
et citronnelle

OU

Rillettes de poissons maison, tuile Sarrazin

Pintadeau basse température, petits
légumes & sauce moutarde à l'Ancienne

OU

Merlu vapeur, risotto crémeux et
sauce Champagne

OU

Moules au Curry Breton et frites fraîches *

Crème Brûlée à la vanille

OU

Far breton aux pruneaux *

OU

Kouign Amann glace au blé noir *

**CHEZ NOUS, LES PRODUITS SONT FRAIS
& LA CUISINE MAISON**

MENU EQUIPAGE

40€

Assiette de la Mer *

(Huîtres Creuses N°3 de Cancale,
crevettes roses, bulots et bigorneaux)

OU

Foie gras de canard Maison au torchon,
compoté de figue et fleur de sel

OU

Le Saumon fumé du Chef & crème citron
vert & Pain Nordique

Filet de bar à la plancha, fenouil braisé

OU

Risotto de noix de Saint-Jacques

OU

Tournedos de Bœuf, sauce Poivre & Frites
Fraîches

Fondant chocolat Valrhona

OU

Tarte fine aux pommes, glace vanille

OU

Mousse de chèvre frais et salade de saison

BOISSONS INCLUSES DANS NOS MENUS
GROUPES/SEMINAIRES :
1/4 bt vin & cafés



MENU SELECT

23€

Traditional Fish Soup *

OU

Panned Saint Marcellin cheese
& green salad

OU

Meli Mélo Végi Salad

Fresh Salmon, mashed potatoes
& citrus fruit sauce

OU

Mussels Marinière & fresh local fries *

OU

Chicken supreme, mixed vegetables & old
mustard cream

« Crêpe » au caramel beurre salé *

OU

Dark Chocolate mousse

OU

Moelleux Pineapple/ Coco

Pineapple sorbet

* BRETON SPECIALITIES

MENU BRETON

28 €

6 classic oysters N°3 *

OU

Tataki shrimps, mango & citronella

OU

Home made fish paté, Buckwheat leaf

Creamy Guinea Fowl with vegetables

OU

Steamed hake with risotto
& champagne cream

OU

Mussels Curry Breton & fresh local fries *

Crème Brûlée à la vanille

OU

Far breton aux pruneaux *

OU

Kouign Amann, Buckwheat ice cream *

FRESH FOOD ONLY

—

HOMEMADE COOKING

MENU EQUIPAGE

40€

Assiette de la Mer *

(Breton classic oysters N°3,
shrimps, whelks & winkles)

OU

Home made Duck Foie gras & fig jam

OU

The Chef ' Smoked Salmon & lime cream
& black bread

Grilled Fillet of sea bass & braised fennel

OU

Fresh Scallops Risotto

OU

Beef tournedos , Pepper sauce & fresh fries

Chocolate Fondant Valrhona

OU

Fine apple pie with vanilla ice cream

OU

Goat Cheese mousse &

INCLUDED IN THE MENUS :
1/4 bt wine/ Person & coffee