



MENU SELECT

23€

Soupe de Poissons Maison

OU

Terrine Bretonne & Cornichons

OU

Salade Mixte crudités

Filet de poisson du Jour à la Plancha, risotto
crémeux et sauce champagne

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 Grand Cru Guanaja

OU

Riz au lait Façon Grand- Mère

MENU BRETON

27 €

6 Huîtres N°3 de Cancale

OU

Salade de gambas à la citronnelle

OU

Crevettes Mayonnaise

Pintadeau basse température, écrasée de
pomme de terre et sauce moutarde à

l'Ancienne

OU

Merlu vapeur, sauce Champignon et
poêlée de légumes

OU

Moules Crème et frites fraîches

Crème Brûlée à la vanille

OU

Far breton aux pruneaux

OU

Tiramisu Maison

MENU EQUIPAGE

38€

Assiette de la Mer

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

OU

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

OU

Chair de tourteau en légère rémoulade,
guacamole citronné

Choucroute de la Mer

OU

Risotto de noix de Saint-Jacques

OU

Pavé de Bœuf Rossini

Assiette gourmande

OU

Tarte fine aux pommes

OU

Sélection de fromages

BOISSONS INCLUSES DANS NOS MENUS

GROUPES/SEMINAIRES :

1 bt de vin pour 3 personnes

cafés



MENU SELECT 23€

Traditional Fish soup and cheese
or
Breton Terrine and salad
or
Mix salad

Grilled Fish of the Day with a creamy risotto
and Champagne sauce
or
Chicken supreme with mustard sauce
or
Mussels à la Marinière

Rice Pudding
or
Guanaja Chocolate Mousse
or
Toffee Pancake

MENU BRETON 27€

½ dozen Oysters from Cancale
or
Gambas salad
or
Prawns and mayonnaise

Low temperature Guinea Fowl, mashed
potatoe and old mustard cream
or
Hake, mushroom cream and seasonal
vegetables
or
Mussels à la Crème and fresh French fries

Tiramisu
or
Traditional prune pastry
« Far breton »
or
Crème brûlée à la vanille

MENU EQUIPAGE 38€

Assiette Malouine
Oysters, shrimps, winkles and whelks
or
Duck Foie gras, figus compote
and milkbread toast
or
Crab with a light mayonnaise
and lime guacamole

Scallops Risotto
or
Large Beef steak, fresh foie gras à la Rossini
or
Choucroute de la Mer

Cheese selection
or
Assiette gourmande
or
Warm apple pie

WINE AND COFFEE INCLUDED:
(1bt/3persons°)