

Menus et carte - été 2025

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Identité - 39€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Foie gras de canard maison (mi-cuit) • tartare d'algues • jus brun.

x

13€

Cromesquis d'épaule d'agneau • mousse de pois chiches au sésame et ail confit • jus au soja.

x

13€

Roulé de saumon fumé au raifort • oeuf poché • laitue romaine.

x

12€

Ravioles de moules et crevettes • crème de marinière réduite au noilly prat • tartare de courgettes citronnées.

13€

LES PLATS

L'assiette de Koatériad* (Détail des 3 poissons sur l'ardoise au mur)

* C'est la bouillabaisse du sud finistère, servie avec 3 morceaux de poissons ou/et mollusques.

La sauce : c'est une base de soupe de poissons au Karigosse (épice Morbihannaise) réduite et corsée.

La garniture : pommes de terre, carotte et légumes de saisons.

24€

x

Poisson de la criée (Détail du poisson sur l'ardoise au mur) • riz noir • concassé de tomates • sauce romarin.

24€

x

Quasi de veau en chapelure de lard (cuit en basse température) • pommes Pont-Neuf • tomates • jus brun.

23€

x

Pièce de boeuf rôtie (cuisson saignante) • écrasé de pommes de terre • moelle fondante • jus persillé.

23€

LES DESSERTS

Nage d'abricots à la verveine • glace au yaourt.

x

9€

Sablé breton • crèmeux citron • sorbet fraise.

x

9€

Minis madeleines • cacao et vanille • espuma bailey's • glace café.

x

9€

Assiette de fromages • poire pochée au vinaigre • salade verte.

10€

Nous proposons des suggestions supplémentaires en fonction des arrivages de nos fournisseurs. (tarifs et détails sur l'ardoise au mur)

Menu entièrement adapté pour les personnes végétariennes.



Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Végé - 32€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE VÉGÉ

Gaspacho de concombre • yaourt estragon • sésame • tomates d'antan.

12€

PLAT VÉGÉ

Cannellonis de chèvre • tartare de courgettes citronnées • crème de romarin.

20€

DESSERT

Le dessert est à choisir dans la liste de ceux du MENU IDENTITÉ (page 1).



Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Plaisir - 56€

ENTRÉE PLAISIR

Duo de foie gras (mi-cuit et escalope poêlée) • tartare d'algues • jus brun.

13€

PLAT PLAISIR

Queue de homard cuite au beurre persillé • pommes Pont-Neuf • tomates • bisque de crustacés réduite.

45€

DESSERT

Le dessert est à choisir dans la liste de ceux du MENU IDENTITÉ (page 1).