

◆ A la carte:

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ◆ Les bigorneaux - Beurre au blé noir | 6,50 € |
| ◆ Les 6 huîtres creuses de Penfoulic | 15,00 € |
| ◆ Les 9 huîtres creuses de Penfoulic | 22,50 € |
| ◆ les 12 huîtres creuses de Penfoulic | 30,00 € |
| ◆ Les langoustines du Pays bigouden et sa mayonnaise maison | 20,00 € |
| ◆ Le foie gras de canard mi-cuit maison, et chutney du moment | 18,00 € |
| ◆ Le poêlon de Homard et Saint-Jacques
au confit de poivrons doux, émulsion de crustacés au Yuzu | 20,00 € |
| ◆ Le filet de Veau (VBF) à la Verveine citronnelle et poivre vert | 26,00 € |
| ◆ Le médaillon de lotte au jus de coquillages safrané | 26,00 € |
| ◆ Le trio de fromages | 9,00 € |
| ◆ La crème brûlée à la fève de tonka, sorbet cacao | 9,00 € |
| ◆ Le Gwen Ha Du
(gâteau chocolat noir et framboise et chocolat blanc) | 9,00 € |
| ◆ La bûchette abricot et mousse olive, sorbet abricot maison | 9,00 € |