

A DÎNER : du mercredi au dimanche

◆ A la carte:

- ◆ Les bigorneaux - Beurre au blé noir 6,50 €
- ◆ Les 6 huîtres creuses de Penfoulic (N°2) 15,00 €
- ◆ Les 9 huîtres creuses de Penfoulic (N°2) 22,50 €
- ◆ Les langoustines du Pays bigouden et sa mayonnaise maison 20,00 €
- ◆ Le duo de crustacés (araignée de mer et langoustines) 22,00 €
- ◆ Le foie gras de canard mi-cuit maison,
figues rôties au vin rouge et aux épices 18,00 €
- ◆ Le croustillant de tourteau, velouté de potimarron, jus de crustacés
tagliatelles de légumes et espuma à l'huile d'Argan 20,00 €
- ◆ Le confit d'agneau sur houmous aux cocos de Paimpol,
carottes de couleurs et pommes de terre « Princesse Amandine »
fondantes à l'ail et romarin, julienne de cochon breton fumé maison 26,00 €
- ◆ Le Turban de limande-sole aux langoustines et son émulsion,
mousseline de chou-fleur et pommes de terre à l'encre de seiche 26,00 €
- ◆ Le trio de fromages 9,00 €
- ◆ Les pommes «Teint Frais » du jardin façon Tatin
et parfait glacé au miel de blé noir 9,00 €
- ◆ Le Baba au rhum, crémeux passion
et Chutney de fruits exotiques , sorbet ananas Combawa 9,00 €
- ◆ La chocolat dans tous ses états
Royal chocolat noir-café, sucette au chocolat Dulcey,
Chocolat Bahibé chaud 9,00 €

Menu à 46 €

Menu du jour
avec mise en bouche

entrée

plat

dessert

◆ Pour nos Moussaillons : menu à 16 €

- Réservé aux enfants jusqu'à 12 ans -

La salade de tomate

-:- :- :- :-

Le filet de poisson

Ou le suprême de volaille poêlé - pommes frites

-:- :- :- :-

La coupe de glace

- :- :- :- :-

Tous nos plats sont servis en fonction de nos disponibilités. - Prix nets - Boisson non comprise

Restaurant ouvert tous les jours – sauf le lundi et mardi –

Accueil de 19h30 à 21h

Allergènes : Tous les plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du personnel de salle.

Tous nos plats sont faits maison sauf les glaces du menu Moussaillon