

## 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