

Menu Entre Terre & Océan 30€

Mise en bouche



Les 6 huîtres du Croisic

ou

Algoli de lieu jaune & coquillages

ou

Poisson mariné, condiments & soupe de poisson



Poisson de la Criée & garniture du moment

ou

Pièce de cochon bio de Phillipe Loudière & garniture du moment



La trilogie de fromages Beillevaire et mesclun (sup 6 €)



Comme un Paris – Brest

ou

Tarte citron à notre façon

Menu Saveurs 42€

Mise en bouche



Algoli de lieu jaune

Lieu jaune confit | aïoli aux algues | légumes croquants



Foie gras et coquillages

Foie gras au naturel | coquillages du Croisic | algues du Croisic



Bar et truffe

Bar rôti | jus truffé | légumes du moment



Trilogie de fromages Beillevaire et mesclun (+6€)



Sur l'idée d'une tarte citron

Meringue | zestes | sorbet

Notre carte

Fruits de mer

Le plateau de fruit de mer pour une personne : **40€**

6 huitres du Croisic, ½ araignée ou tourteau, bulots, bigorneaux, langoustines, crevettes, palourdes

Assiette de bulots : **8€**

Assiette de bigorneaux : **8€**

Tourteaux ou araignée entière : **12€**

Entrées

Le Foie gras & coquillages : Foie gras au naturel | coquillages du Croisic | algues du Croisic **14€**

L'Algoli de lieu jaune & coquillages : Lieu jaune confit | aïoli aux algues | coquillages **13€**

Le Poisson mariné : Le poisson mariné | condiments | soupe de poisson **12€**

Nos plats

La criée du jour et garniture du moment **19€**

La pièce de cochon et garniture du jour **20€**

Le Bar rôti, légumes du moment et jus truffé **27€**

Le ris de veau, légumes du moment & jus de veau **28€**

Pour terminer

La trilogie de fromages Beillevaire & mesclun local **8€**

Comme un Paris Brest **8€**

La tarte citron à notre façon **8€**

La verrine pommes caramélisées & sablé Breton **8€**

Menu Carte Blanche 60€



Ce menu vous est proposé selon l'inspiration du chef & les produits de saison. Un menu unique & sur mesure.

Il est composé de grignotages & mise en bouche puis vous aurez le plaisir de déguster 6 envois en portions adaptées à la dégustation

Laissez vous séduire par l'effet de surprise ...

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies



Menu de Saint Valentin 48€

Mise en bouche



L'algoli de Lieu jaune

Lieu jaune confit | aïoli aux algues du Croisic | bulots, bigorneaux & légumes croquants



Foie gras & coquillages

Foie gras au naturel | coquillages du Traict du Croisic | gelée de poivre Timut



Le cochon bio de Phillipe Loudière

Déclinaison de cochon | sauce moutardée | pommes fondantes aux champignons



Trilogie de fromages Beillevaire & mesclun local (Sup 6 €)



Macaron Valentin

Crème vanillée | fruits exotiques | sorbets

