

## La Carte

### Entrées

- \* Tartare de Poisson, algues pickles et Agrumes, croustillant de sarrasin.  
(selon la criée) **13€**
- \* Tartelette de Tourteau au Breizh Curry, Avocat et citron vert **16€**
- \* Carpaccio de Boeuf, Parmesan et Melba de pain et huile d'Alexis Munoz **14€**
- \* Saumon Gravelax, pommes Granny Smith, Concombre et Gingembre **12€**
- \* Oeuf parfait , espuma de champignons et dentelle de Parmesan **11€**
- \* Foie-gras de la Ferme de Lanvaux cuit en Algues Nori , compotée d'Algues **23 €**
- \* Huîtres de Stan et Marie Robert de L'Ile de Sein  
**6/9 ou 12 pièces 12/18/24€**
- \* Les Demoiselles du Guilvinec, 250gr **24€**

### Effet mer

- \* Retour de pêche rôti aux Algues et Légumes des Jardins du Cap **18€**
- \* Tataki de Thon, Légumes croquants et sweet sauce **19€**
- \* Sole Meunière (selon la criée) et Pommes de Terre grenailles au thym **26€**
- \* Demi-Homard grillé, pommes de Terre grenailles au thym  
Crème homardine. **29€**
- \* Homard grillé, Pommes de Terre grenailles au thym  
Crème homardine **58€**
- \* Plateau de Fruits de Mer (1pax) 250gr de Langoustines, 1 Araignée ou  
Tourteau(selon la saison), 6 Huîtres, Crevettes, Bulots et Bigorneaux **47€**
- \* Plateaux de Fruits de Mer Royal (2 pax) 1 Homard, 500gr de Langoustines,  
2 Araignées ou Tourteaux (selon la saison), 12 Huîtres, Crevettes, Bulots et  
Bigorneaux **150€**

## Le Boucher

*	Le Burger façon Boucher & Tomme de Nevet	<b>19€</b>
*	Lard confit 36 heures, réduction de Cidre Kerné	<b>21€</b>
*	Entrecôte 250gr grillé au BBQ, sauce échalote	<b>22€</b>
*	Le Filet de Boeuf (race Charolaise) 180gr, Grillé au Barbecue et	
*	Herbes du Jardin	<b>31€</b>

### Un Accompagnement au choix:

Légumes des Jardins du Cap  
Pommes de Terre Grenailles rôties au Thym

### **Le plat Signature** 27€

Le Burger de Homard, Tomme de Nevet aux Algues,  
Mayonnaise de Corail et pickles d'Algues.  
Frites

Notre sélection de Fromages Locaux **11€**

## Les Gourmandises 10€

*	Miel - Framboise & Jasmin
*	Citron & Baie de Timur
*	Pomme - Sarrasin & Cidre épicé
*	Abricot - Romarin & Noisette
*	Melon - Pistache & Basilic
*	Choux Paris - Audierne - Praliné & Algues

## Menu Plaisir

57€

Araignée de Casier en transparence de Raisins iodés et Huître de l'Ile de Sein

**Ou**

Foie-Gras de Canard de la Ferme de Lanvaux cuit en Algues Nori  
Compotée d'Algues et Tuile croustillante au Sarrasin

\* \* \* \*

Poisson Noble de petits Bateaux Nacré à coeur  
Carottes de Monsieur Thierry et Réglisse  
Jus de Langoustines et Herbes sauvages

**Ou**

L'Agneau de Lait Brulé au « BBQ » puis fumé au Romarin  
Asperges au naturel et Bombe de Lentilles

\* \* \* \*

Pré Dessert

\* \* \* \*

Le Chocolat de Michel Cluizel - Tonka & Praliné

**Ou**

La Fraise - Amaretto & Aneth