

Menu « les 3 rivières »

Mise en bouche

« FOIE GRAS, POIVRONS, FRAMBOISES »

Ou

« LANGOUSTINES, ARTICHAUT, ABRICOT, BOUDIN NOIR »



« LIEU JAUNE, COURGETTE, CHEVRE, CERISE »

Ou

« VEAU, PETITS POIS, CAROTTES, JUS DE CRABE »



« LES FROMAGES AFFINÉS PRÉSENTÉS EN CHARIOT »



« CHOCOLAT, AUBERGINE, ROMARIN »

Ou

« CONCOMBRE, GROSEILLE, HERBES »

Mignardises

***Ce Menu vous est proposé à 49 € hors fromage
61 € hors boissons avec chariot de fromages affinés***

Le menu Phare de la Corne

***Ce menu vous est proposé à 75 € hors boissons
A 87 € avec le chariot de fromages affinés***

Mise en bouche

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

Mignardises

Le Menu « Dégustation »

en huit services

Plats représentatifs de notre cuisine

Laissez-vous guider par notre chef

Ce menu vous est proposé à 89 € hors boissons

A 101€ avec le chariot de fromages affinés

Servi pour l'ensemble des convives d'une table

A LA CARTE

Ris de veau, aux légumes de saison, bisque de crustacés.....39.00 €

Homard breton de notre vivier, rôti au beurre demi-sel les 100 g..... 16.50 €

Chariot de fromages affinés..... 18.00 €



**Menu des gastronomes en culottes courtes
« Comme papa et maman »**

Plat et dessert
16 € hors boisson

Entrée, plat et dessert
20 € hors boissons

Vous choisissez dans le menu « Les 3 rivières »
Préparation à l'identique en portion étudiée pour les enfants

« Déjeuner gourmet »

Ce menu vous est proposé du mardi au vendredi
Hors jours et week-end fériés

Le Chef sélectionne pour vous les meilleurs produits du marché
Autour de la marée et des primeurs
Dans une formule plat et dessert

21 € hors boissons
25 € avec un verre de vin ou 50 cl d'eau minérale