

Menu Saveur du Port

(2 plats 22 euros / 3 plats : 29 euros)

Entremet de poissons fumés ou marinés, légumes croquants de saison et
crème citronnée à l'aneth

Ou

Mariné de volailles aux fruits exotiques, crème de coco et brisures de crêpes
de froment et galettes de sarrasin

Ou

6 Huîtres du Golfe Du Morbihan n°3

Lieu jaune et sa sauce à la carotte, au curry pourpre et aux amandes

Ou

Travers de porc et sa sauce parfumée à la moutarde à l'ancienne et à
l'estragon

Ou

Moules à la bretonne, frites

Trilogie de fromages affinés de la Région

Ou

Panna Cotta au caramel, dés de poires fraîches et cacahuètes enrobées de
chocolat au lait

Ou

Tartelette aux fraises de petits producteurs, craquant aux pralins et sa
crème légère menthe-chocolat

Ou

Coupe glacée gamme artisanale Antolin au choix : Dame-Blanche ou liégeois
(chocolat, café ou caramel)

Nos plats côté Mer

Filet de bar et sa sauce bretonne à l'andouille de Guémené, lardons, cœurs d'artichauts et champignons

19 euros

Lieu jaune et sa sauce à la carotte, au curry pourpre et aux amandes

18 euros

Filet de truite de Bretagne, sauce acidulée à la mangue et au gingembre

17 euros

Nos plats côté Terre

Travers de porc et sa sauce parfumée à la moutarde à l'ancienne et à l'estragon

16 euros

Entrecôte de bœuf VBF grillée (\pm 300g), frites et salade, sauce au choix parmi : sauce au poivre Timut et au lambic breton ou beurre maître d'hôtel ail-échalotes et persil

22 euros

Nos entrées

Les 6 ou 12 Huîtres n°3 du Golfe du Morbihan des Viviers du Ruault

9 euros ou 17 euros

Entremet de poissons fumés ou marinés, légumes croquants de saison et crème citronnée à l'aneth

8 euros

Mariné de volailles aux fruits exotiques, crème de coco et brisures de crêpes de froment et galettes de sarrasin

8 euros

Gratiné de Roussette et de congre à la brestoise avec ses champignons et sa crème aux aromates

10 euros

Foie gras de canard mi-cuit au « Côteaux Du Layon », compotée de fruits de saison façon chutney et sa brioche feuilletée

12 euros

Nos moules-frites

Moules à la marinière, frites

13 euros

Moules à la bretonne à l'andouille de Guémené, lardons, cœurs d'artichauts et champignons

15 euros

Notre assiette de fromage

Trilogie de fromages affinés de la ferme bio de Bellevue (Sarzeau), mesclun de salade

8 euros

Les desserts

Panna Cotta au caramel, dés de poires fraîches et cacahuètes enrobées de chocolat au lait

8 euros

Tartelette aux fraises de petits producteurs, craquant aux pralins et sa crème légère menthe-chocolat

8 euros

Le krampouz du chef, spécialité de Crozon à base de crêpes de froment, de pommes flambées caramélisés et une crème légère montée

8 euros

Café ou thé gourmand :

Mignardises maison reprenant les desserts de notre carte et sa boisson chaude au choix

11 euros

Menu enfant 10 euros



1 sirop à l'eau ou diabolo parfum au choix

Poisson frais snacké, frites

Ou

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, frites

Coupes de glaces 2 boules parfum au choix

Ou

Yaourt nature artisanal

Ou

Gaufre au sucre

L'accompagnement frites peut être remplacé par des légumes sur demande