

Et la Prochaine Fois ...?



Nos Spécialités à commander la veille

Poissons en croûte de sel

Pêche locale

Sur commande 24h à l'avance et selon arrivage :

Bar de ligne

8 € les 100 g

Barbue

7 € les 100 g


Turbot

7,50 € les 100 g

Ces plats sont accompagnés de Légumes du moment et Sauces diverses (Beurre noisette, Beurre de crustacés, Beurre de corail)

Plateau de Fruits de Mer 45 €/pers

Selon arrivage, produits vivants et cuits du jour (sauf *), accompagnés de Vinaigre-échalotes et d'un assortiment de Mayonnaises : Nature, Ciboulette, Carottes-oranges

Par personne : 6 Huîtres et 4 Palourdes de la Baie de Quiberon, 1/2 Araignée ou Tourteau de Belle-Île, 6 Langoustines, 60 g de Crevettes Grises, 120 g de Bulots, 120 g de Bigorneaux, 4 Crevettes Roses Bio  *

Possibilité de composer votre Plateau de Fruits de Mer au gré de vos envies (prix selon composition et saison)

Déclinaison autour du Homard Breton à 79 €

Pour un nombre pair de couverts

Moelleux au Homard et sa Bisque

...

Tartare de Homard Mi-cuit

Et ses Petits Légumes

...

Homard (800 g environ pour 2) fendu et poêlé au Beurre clarifié

Pommes de Terre Anna et Légumes de saison

Bisque de Langoustines

...

Dessert au choix

Notre Restauration le Midi

Assiettes Gourmandes selon les thématiques Terre, Mer ou Potager. Vous découvrirez ainsi les Fumaisons, Terrines, Rillettes, et autres Préparations réalisées par notre Equipe.

Bien sûr une **Assiette Gourmande des Fromages de Belle Ile** est proposée ainsi qu'une **Variation de Desserts ou le Café Gourmand** de Jean-Marie.

Nos Ventes à Emporter

Entièrement cuisinées et conditionnées par nos soins, nous vous proposons **les Suggestions de la Forge** (entrée, plat, dessert du jour) et **nos Plateaux de Fruits de Mer**. Vous pourrez aussi découvrir **nos Tartinables** et **nos Fumaisons au bois de Hêtre**, selon arrivage, comme le Saumon d'Ecosse, le Thon blanc, la Dorade, la Vieille ... ou encore le Magret de Canard.