



Nos Spécialités à commander la veille

Poissons en croûte de sel

Pêche locale

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))

Le Homard Breton

13 € les 100 g

Pêche locale

Poêlé au Beurre clarifié, accompagné de Pomme de Terre Anna et légumes du moment, bisque de Crustacés

Déclinaison autour du Homard Breton

79 €/pers

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

