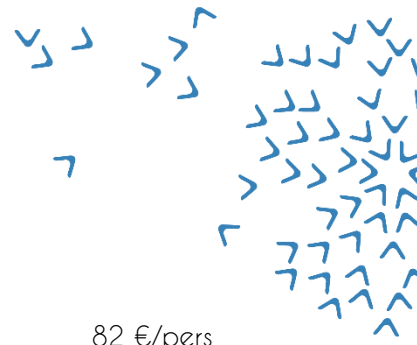


# Nos Spécialités

(à commander la veille)



## Déclinaison autour du Homard Breton

### Pêche locale

Pour un nombre pair de couverts

82 €/pers



Moelleux au homard et sa bisque  
...  
Tartare de homard mi-cuit  
et ses petits légumes  
...  
Homard poêlé (800 g environ pour 2)  
Pommes de terre Anna et légumes de saison  
Bisque de langoustines  
...  
Dessert au choix


## Plateau de fruits de mer

Pour un nombre pair de couverts

50 €/pers

Selon arrivage, produits vivants et cuits du jour (sauf \*)



Exemple 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 

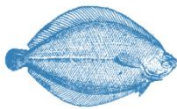
(Possibilité de composer votre plateau de fruits de mer au gré de vos envies (prix selon composition et saison))

## Poisson en croûte de sel

### Pêche locale

Bar de ligne, Barbué ou Turbot selon arrivage

À partir de 10 € les 100 g



Ces plats sont accompagnés de légumes du moment et sauces diverses  
(Beurre noisette, beurre de crustacés, beurre de corail)

## Crêpes Suzette

Crêpes Suzette maison flambées au Grand Marnier en salle, caramel à l'orange et zestes d'oranges

