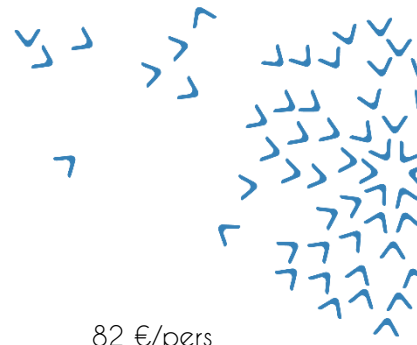


Nos Spécialités

(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)

Garnitures du moment

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* 

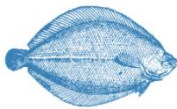
(Possibilité de composer votre plateau de fruits de mer au gré de vos envies (prix selon composition et saison))

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

