

## A LA CARTE



### PREMIERE ASSIETTE

Minute de Coquilles Saint-Jacques au céleri, jus d'agrumes.23€

Printemps de saumon fumé du Loch et poireau, vinaigrette de mangue  
Et verveine citronnelle.20€

Millefeuille de maquereau, courgette et sésame, compote de granny et  
orange.18€

Huîtres creuses de Locmariaquer N° 3 les 6 9€ / les 9 12€

Huîtres creuses tiédies au Muscadet, seigle et fenouil.18€

Velouté de cresson aux pétales de Saint-Jacques en capuccino de Noilly  
Prat.22€

### SECONDE ASSIETTE (poissons de pêche locale et viande origine France)

Meunière de Barbue au beurre fin et Kari-gosse, asperges vertes et artichaut,  
Sauce vierge.35€

Cabillaud en nage de coquillages et crustacés au thym.30€

Aiguillettes de Saint-Pierre, viennoise de citron, gingembre et algues,  
Lentilles du Puy au lard fumé.35€

Médailon de Veau au poêlon, olive et roquette, parmesan, polenta  
Moelleuse, jus à la sauge.35€

Râble de lapin aux olives et herbes, jus tranché à la tomate, Xérès et romarin,  
cannelloni de champignons.32€

### LES GOURMANDISES 13€ (à commander en début de repas.)

Tarte feuilletée frangipane à l'ananas, sorbet ananas, coulis exotique.

Barre moelleuse chocolatée, noisette et marron, crème praliné.

Sablé breton, cœur d'orange au Grand-Marnier, gelée de pamplemousse

Parfait glacé au moka, tuile au grué de cacao Cluizel.