



## *La Baie de Quiberon*

Dans nos assiettes, le chef et son équipe mettent leur créativité au service des beaux produits de notre région et font évoluer la carte au rythme des saisons. Nous travaillons avec des producteurs et artisans locaux, respectueux de l'environnement et maîtres d'exception dans leurs domaines.

### Pour commencer

Tapenade d'olives à la grecque	5€
Houmous de lentilles corail gingembre-citronnelle	5€
Assiette de cochonaille	15€
Jambon de cochon noir de Bigorre, filet mignon fumé, chorizo, lard rôti, andouille	
Hûtres creuses Golfe du Morbihan	10€ les 6
Spéciales N°3	20€ les 12

### Entrées

Langouste de Roscoff	18€
Ravioles, farce aux épianrds, bisque crémée, moliterno à la truffe	
Saint-Jacques de la Baie de Quiberon	16€
Tartare sur sa coquille, marinade aux algues kombu, perles de ponzu, légumes pickles	
Escargots « Petits-gris »	14€
Cromesquis aux amandes, beurre d'escargot, velouté de crosnes et huile verte	
Œuf bio parfait 64° (v)	10€
Velouté de potimarron, poêlée de shiitakes aux herbes fraîches, huile de truffe	
Couteaux farcis	15€
Beurre de coriandre, gingembre, citron vert, panko croustillant et salade de jeunes pousses	

## Plats

Poisson de pêche de petit bateau de Lilia  
Filets rôtis croustillants au miso rouge, sauce ponzu montée au beurre, broccolinis snackés, nouilles de riz

Selon arrivage

Ballotine de pintade  
Suprêmes rôtis, trompettes de la mort, langoustines, chou vert, jus réduit, farz noir

28€

Ris de veau braisés  
Sauce blanquette à la citronnelle, huîtres pochées, légumes fondants, fettucine

34€

Poireau entier fumé et grillé (v)  
Crème de topinambours, sauce aux noix, copeaux de Moliterno à la truffe, taboulé de sarrasin grillé aux herbes fraîches

20€

## À partager

Mont d'or entier au lait cru Maison Kerouzine – pour 2 personnes  
Assortiment de cochonnaille, pommes de terre vapeur, pickles, condiments

22€/pers

Côte de Bœuf VBF charolaise maturée – pour 2 personnes  
Frites maison à la graisse de bœuf, sauce fourme d'Ambert

11€/100g

## Fromages et desserts

Sélection de fromages affinés Maison Kerouzine

15€

Pavlova aux fruits exotiques  
Meringue, crème légère au citron, mangue, ananas, fruit de la passion, gelée exotique

12€

Poire pochée  
Crumble chocolat, ganache montée vanille, amandes grillées, caramel de vin chaud

12€

Finger aux noix  
Biscuit chocolat, crémeux aux noix, siphon café, noix caramélisées

12€

Crème glacée ou sorbet plein fruit Maison Jampi – 2 parfums au choix  
Blé noir, pain d'épices, cappuccino, praliné, cacao, menthe-chocolat, caramel, café, speculoos  
Pomme-calva, citron d'Italie, abricot bergeron, cassis, fraise de Plougastel, fruit de la passion

8€

## Menu enfant 14€

Viande, poisson du moment ou œuf parfait

Frites maison ou légumes

Glace

Sirop à l'eau ou jus de fruits