



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 citronnelle-gingembre	5€
Assiette de cochonaille	15€
Jambon de cochon noir de Bigorre, filet mignon fumé, chorizo, lard rôti	
Hûtres creuses Golfe du Morbihan	10€ les 6
Spéciales N°3	20€ les 12

Entrées

Œuf bio parfait 64° (v)	10€
Velouté de potimarron, poêlée de shiitakes aux herbes fraîches, huile de truffe	
Escargots « petits gris »	14€
Cromesquis aux amandes, beurre d'escargot, velouté de crosnes, huile verte	
Langouste de Roscoff	
Deux grandes ravioles, farce aux épinards, crème de bisque, copeaux de Moliterno à la truffe	18€
Couteaux farcis	
Beurre de coriandre, gingembre, citron vert, panko croustillant et salade de jeunes pousses	15€

Plats

Poisson de pêche de petit bateau de Lilia Filets rôtis, sauce ponzu montée au beurre, nouilles udon, chou pak-choi snacké	Selon arrivage
Noix de veau label rouge En piccatas, oseille cru, sauce aux algues citron-gingembre, poulpe snacké, spaghettoni à l'encre de seiche	28€
Cochon présalé grillé Chou rouge braisé aux châtaignes, mousseline de potimarron, légumes confits, jus de viande corsé	22€
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 pour 2 personnes Assiette de cochonnaille, condiments, pommes de terre vapeur	22€/p
--	-------

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, coulis exotique	12€
Poire pochée Crumble chocolat, gaanche 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, cappuccino, praliné, cacao, menthe-chocolat, 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