



*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	<b>7€</b>
Houmous de lentilles corail gingembre-citronnelle	<b>7€</b>
Rillettes de sardines sauce tartare & Focaccia	<b>9€</b>
Beignets de poulet jaune sauce coco-piment X 6	<b>14€</b>
Assiette de cochonnaille Stop Andouille	<b>12€</b>
Pâté aux algues, chorizo, lard rôti, andouille, légumes pickles	
Jambon de Porc noir de Bigorre affiné 24 mois 80g	<b>18€</b>
Huîtres creuses N°3	<b>12€ les 6</b>
La Spéciale de la Baie de Quiberon	<b>22€ les 12</b>
Couteaux farcis X 8	<b>15€</b>
Beurre de coriandre, gingembre, yuzu et herbes fraîches	

## Les Entrées

Pressé de filets de sardines de la Baie, poireaux, tapenade olives et tomates séchées, condiment ail noir, vinaigrette de balsamique	<b>14€</b>
Asperges vertes à l'anglaise, œuf parfait, ventrèche de porc noir de Bigorre, émulsion de noisettes torréfiées, moliterno à la truffe	<b>16€</b>
Gravlax de dorade royale, condiment algues et citron confit, crème double, légumes pickles, pousses de tagète	<b>22€</b>

## Les Plats

Médallions de lotte de petit bateau rôtis en croûte de blé noir, pulpe de petits pois au raifort, légumes verts glacés, chips de pied de cochon, risotto de fregola à la spiruline, pousses de petits pois	<b>28€</b>
Cochon présalé grillé, jus réduit infusé au romarin, brochette de pommes de terre grenailles rôties, fondue de blettes	<b>24€</b>
Carré d'agneau label rouge rôti en croûte d'herbes, jus corsé, crème infusée à l'ail confit, galette de falafel à l'ail des ours, légumes printaniers	<b>32€</b>
Artichaut entier, taboulé de sarrasin grillé, légumes marinés et pickles, émulsion aux noisettes torréfiées	<b>20€</b>
Gravlax de dorade royale, condiment algues et citron confit, crème double, légumes pickles, pousses de tagète, taboulé de sarrasin grillé aux herbes fraîches	<b>30€</b>

## À partager

Côte de Boeuf Limousine bretonne maturée– pour 2 personnes minimum Os à moelle, frites maison, sauces béarnaise et chimichurri	<b>11€/100grs</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

## Fromages et desserts

Sélection de fromages affinés Maison Kerouzine	<b>15€</b>
Meringue façon pavlova aux fruits rouges, mousse vanille, insert cassis-citron vert, fraises fraîches, pousses de basilic citronné	<b>12€</b>
Pain de Gênes aux amandes et zestes de pamplemousse, pamplemousse confit, mousse mascarpone, pousses de coriandre fraîche	<b>12€</b>
Biscuit croquant aux noisettes caramélisées, chocolat noir Valhrona 64% et feuillantine, ganache chocolat-tonka, mousse gianduja, émulsion grué-tonka	<b>14€</b>
Crème glacée ou sorbet plein fruit Maison Jampi – 2 parfums au choix : Vanille, chocolat, cappuccino, praliné, menthe-chocolat, caramel, café, speculoos Pomme-calva, citron-yuzu, abricot bergeron, cassis, fraise de Plougastel, passion	<b>8€</b>

## Menu enfant

Beignets de poulet maison ou filet de poisson du moment ou œuf parfait, frites maison ou légumes, 1 boule de glace, 1 sirop à l'eau ou jus de fruits	<b>14€</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------