



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	7€
Houmous de lentilles corail gingembre-citronnelle	7€
Rillettes de sardines	9€
Terrine de foie de lotte aux aromates & Focaccia / Pain All black	9€
Beignets de poulet jaune sauce coco-piment X 6	14€
Bruschetta de filets de sardines marinés, sauce vierge X 3	14€
Assiette de cochonnaille Stop Andouille Pâté aux algues, chorizo, lard rôti, andouille, légumes pickles	12€
Jambon de Porc noir de Bigorre affiné 24 mois 80g	16€
Huîtres creuses N°3 La Spéciale de la Baie de Quiberon	12€ les 6 23€ les 12
Coquillages farcis Beurre de coriandre, gingembre, yuzu et herbes fraîches	15€

Les Entrées

Gros os à moelle au four, sauce chimichurri, toasts de pain noir	12€
Poulpe snacké au piment d'espelette, yaourt à la grecque concombre-coriandre, condiment de citron confit, piperade de poivrons confits	18€
Pastrami de filet de boeuf fumé, artichauts poivrade marinés, pickles d'oignons roses, câpres, moliterno à la truffe, crème d'anchois	16€
La Tomate-Burrata des Voiles ! Déclinaison selon l'inspiration du chef...	18€
Tataki de coeur de longe de thon rouge de l'Atlantique, compotée de mûres sauvages à l'ail noir, mûres fraîches, salicorne, sauce soja-gingembre	24€

Les Plats

Filets de poisson noble de petit bateau du Finistère rôtis à l'huile d'olive, sauce piment - maracuja, nouilles de riz infusées au kefir lime et lait de coco, compotée de fenouil à la coriandre **38€**

Pastrami de filet de boeuf fumé, artichauts poivrade marinés, pickles d'oignons roses, câpres, moliterno à la truffe, crème d'anchois, frites maison **28€**

Cochon présalé grillé, jus réduit infusé au romarin, cocos de paimpol mijotés au lard et aux tomates fraîches, légumes confits **24€**

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, caponata de légumes d'été **36€**

Artichaut entier, taboulé de sarrasin grillé, légumes marinés et pickles, émulsion aux noisettes torréfiées et sauce chimichurri **20€**

Tataki de coeur de longe de thon rouge de l'Atlantique, compotée de mûres sauvages à l'ail noir, mûres fraîches, salicorne, sauce soja-gingembre, riz rond blanc de Camargue aux algues nori **42€**

À partager

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

Fromages et desserts

Sélection de fromages affinés Maison Kerouzine **15€**

Meringue façon pavlova, ganache montée de chocolat Ivoire Valhrona à la vanille, fraises, framboises, coulis de fruits d'été, pousses de basilic-citron **12€**

Crème infusée aux amandes entières, crumble d'amandes, abricots rôtis, sauce abricot montée à l'huile d'olive, pousses de coriandre **12€**

Crème glacée ou sorbet plein fruit Maison Jampi – 2 parfums au choix :
Vanille, chocolat, cappuccino, praliné, menthe-chocolat, caramel, café, speculoos **14€**

Galet chocolat noir Valhrona Caraïbes 64%, marquise au café, ganache chocolat-baileys, tuile de grué de cacao et émulsion à la fève de tonka **8€**

Crème glacée ou sorbet plein fruit Maison Jampi – 2 parfums au choix :
Vanille, chocolat, cappuccino, praliné, menthe-chocolat, caramel, café, speculoos
Pomme-calva, citron d'Italie, abricot bergeron, cassis, fraise de Plougastel, passion **14€**

Menu enfant

Beignets de poulet maison ou filet de poisson du moment, frites maison
ou légumes, 1 boule de glace, 1 sirop à l'eau ou jus de fruits