



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

Houmous de lentilles corail à la coriandre	7€
Beignets de poulet jaune sauce barbecue thaï X 6	14€
Assortiment de charcuterie Stop Andouille	12€
Pâté aux algues, galet de saucisson noisettes-chouchen, lard rôti, andouille	
Huîtres creuses N°3 La Spéciale de la Baie de Quiberon	
12€ les 6 / 23€ les 12	
Coquillages farcis	15€
Beurre de coriandre, gingembre, citron vert et herbes fraîches	

Les Entrées

Gros os à moelle, pain all black toasté, sauce chimichurri	12€
Poulpe en tempura comme un fish & bread, mayo citron-coriandre	14€
Saint-Jacques en carpaccio, oseille cru, émulsion kiwi-pommes vertes	16€
Oeuf bio parfait 64° gratiné, velouté de potimarron, fondue d'épinards aux trompettes de la mort, copeaux de moliterno à la truffe	10€

Les Plats

Poisson de petit bateau du Finistère selon arrivage

Kig Ha Farz de boeuf, escalope de foie gras poêlé, légumes au bouillon, farz noir **28€**

Poitrine de cochon confite 7h, jus réduit, chou rouge braisé aux châtaignes, chips de potimarron **22€**

Saint-Jacques à peine snackées, confit de pamplemousse brûlé, beurre de yuzu, mousseline de céleri à la vanille **26€**

Poireau entier fumé et grillé, risotto de sarrasin, copeaux de Moliterno à la truffe, sauce crémeuse à la noisette et noisettes torréfiées **18€**

À partager

Côte de Bœuf Limousine bretonne maturée et grillée **11€/100grs**
Frites maison, sauces gorgonzola et chimichurri - minimum 2 personnes

Mont d'Or entier au four de la Maison Kerouzine **28€ / personne**
Pommes de terre vapeur, poires confites, assortiment de charcuterie, salade d'endives à l'huile de noix

Fromages et desserts

Sélection de fromages affinés Maison Kerouzine, chips de pain grillé et confiture de poires-rhubarbe **15€**

Sabayon gratiné aux agrumes et poivre de timut, sponge cake au sirop de clémentines et pamplemousse confit **12€**

Crumble cacao au blé noir, crémeux chocolat et espuma chocolat noir Caraïbes 70% infusé au safran **14€**

Menu enfant **14€**

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