



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.

Tapas

Houmous de lentilles corail gingembre-citronnelle	7€
Tarama Maison Lucas	9€
Rillettes de sardines aux herbes fraîches	8€
Frites maison à la graisse de bœuf, émulsion vinaigrée	7€
Beignets de poulet jaune pané aux épices sauce barbecue tourbée X 6	14€
Chiffonnade de jambon de Porc noir de Bigorre affiné 24 mois 100g	16€
Planche de charcuterie & fromages bretons	18€
Coquillages farcis	15€
Beurre de pistache, pastis et herbes fraîches	
Huîtres creuses N°3	X 6 12€
La Spéciale du Golfe du Morbihan – Aquaculture Jaouen	X 12 24€

Les Entrées

Gros os à moelle, pain aux graines toasté, sauce chimichurri	12€
Gravlax de dorade grise marinée à l'huile de sésame et au yuzu, grillée à la flamme tartare d'algues au citron confit, sauce ponzu, pickles d'oignons roses	14€
Asperges, blanches vapeur, copeaux d'asperges vertes, sarrasin soufflé, yaourt au citron	16€
Poulpe aigre-doux, betterave, trévisse, grenade, sauce au miel	16€

Les Plats

Poisson de petit bateau du Finistère selon l'arrivage & l'inspiration du moment

Effiloché d'épaule d'agneau confite 7h, jus réduit à la badiane, crémeux de petits pois **28€**

Gravlax de dorade grise marinée à l'huile de sésame et au yuzu, grillée à la flamme, tartare d'algues au citron confit, sauce ponzu, pickles d'oignons roses, riz japonais **26€**

Cochon présalé mariné aux herbes et grillé, pommes de terre grenailles rôties jus court au romarin, échalotes confites **24€**

Gnocchis, tétragone, fleurs de printemps, crème de parmesan **20€**

Au Barbecue

Côte de Bœuf Limousine bretonne maturée et grillée, os à moelle, frites maison **11€ / 100 grs**
Émulsion béarnaise et sauce chimichurri – minimum 2 personnes

Le Fromage

Sélection de fromages affinés Maison Kerouzine, confiture poires-rhubarbe **15€**

Les Desserts

Orange sanguine **12€**
Dacquoise coco, déclinaison d'orange sanguine, pop-corn

Choco-Baileys **12€**
Ganache Chocolat au lait Valhrona Jivara, crémeux Baileys, crumble chocolat-amandes et fleur de sel

Pour les enfants

Beignets de poulet maison ou filet de poisson du moment, frites ou légumes **14€**
+ 1 boisson : sirop, limonade ou jus (pomme, abricot, ananas)
+ 1 glace au choix