



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.

Apéritif côté Jardin

Cocktails & Tapas

À la carte

Tous les jours midi & soir sauf le mercredi

Menu Déjeuner

3 séquences / 36€

Du lundi au vendredi midi *sauf jours fériés

Menu Découverte

5 séquences / 55€

Uniquement le soir pour l'ensemble des convives

Brunch du Dimanche

39€ par personne tous les dimanches à partir de 11h30

Apéritif côté Jardin
Cocktails & Tapas au barbecue
12h-14h30 & 18h-21h30

Houmous de lentilles corail gingembre-citronnelle (vegan)	8€
Tartare d'algues de Roscoff au citron confit (vegan)	9€
Rillettes de sardines montée à la crème fraîche et aux herbes de saison	9€
Frites maison à la graisse de bœuf, émulsion béarnaise ou aioli Extra sauce 1€	7€
Wings de poulet, croustillant aux épices	8€
Keftas d'agneau, sauce yaourt à la grecque citron-estragon	9€
Gros os à moelle, pain toasté	12€
Bruschettas de filets de sardines, marinade safranée	14€
Chiffonnade de jambon de Lacaune affiné 24 mois 100g, pan con tomate	16€
Couteaux farcis Beurre de pistache, pastis et herbes fraîches	16€
Huîtres creuses N°3	X 6 12€
La Spéciale du Golfe du Morbihan – Aquaculture Jaouen	X 12 24€

A la carte

12h-14h & 19h-21h30

Les Entrées

Marinière de coquillages, petits pois, burrata, verveine	18€
Maquereau à saucer, salade marine	16€
Betteraves confites, déclinaison de radis, feta panée au seigle (végé)	14€

Les Plats...

Barbue du Finistère croustillante, artichaut barigoule, purée, sauce vin rouge	34€
Galantine de volaille jaune, pistaches, variation de carottes	28€
Lasagne ouverte, épinards, parmesan (végé)	22€

...Ou le Barbecue

Nos grosses pièces à partager, à l'ardoise selon arrivage

Le Fromage

Sélection de fromages affinés en Bretagne (végé)	16€
--	-----

Les Desserts

Entremets rhubarbe, thym-citron	12€
Paris-Bégo, praliné marin	14€
Tarte soufflée chocolat Caraïbes 66%, citron vert, cacahuète	14€

Pour les enfants

Beignets de poulet maison ou filet de poisson du moment, frites ou légumes + 1 boisson : sirop, limonade ou jus de fruit + 1 bâtonnet glacé au choix	14€
--	-----

Brunch Vagabond

Tous les dimanches, sans modération

39 € par personne et 20 € pour les enfants - de 12 ans

Au Barbecue

Saucisse au couteau & galettes de blé noir, Poulet rôti, Bacon grillé
Pommes grenailles et légumes grillés,
Ketchup de piquillos et sauce barbecue tourbée

Les Œufs

Bénédictine, œuf poché, sauce hollandaise, tombée d'épinards frais
Œufs mayonnaises au sarrasin grillé

Le Retour de la Criée

Mini club sandwich au lieu jaune ou mulot sauvage fumé selon arrivage,
Sashimis du moment

Et les fromages et le beurre de la ferme Le Léry à Erdeven, assortiment de charcuterie bretonne, salade des Jardins Nomades et de riz noir aux légumes verts, poireaux vinaigrette et croustillant de blé noir etc.

Les Crêpes

Chocolat Valhrona, Caramel au beurre salé, bananes,
Amandes grillées, confitures de Coralie etc.

Le Sucré

Banana bread, chouquettes, cookies, granola maison,
et selon inspiration de la pâtissière des Voiles : mini saint-honoré, paris-brest,
pavlova, île flottante à la fève de tonka, mousse au chocolat etc.