



Maison Mer

Dans vos assiettes, le chef Julien Liquette et son équipe mettent leur créativité au service des beaux produits de la baie de Quiberon.

Ouverts de février à novembre et pendant les vacances de Noël notre carte et nos menus évoluent au rythme des saisons et des arrivages de nos producteurs et artisans locaux.

Apéritif côté Jardin Sauvage

Cocktails & Tapas

-

À la carte

Midi & soir

&

Menu Retour de Marée

3 séquences / 36€

Du lundi au samedi midi *sauf mercredi & dimanche

&

Menu Grand Coeff

5 séquences / 55€

Tous les soirs sauf mercredi & dimanche

*nous vous demandons de choisir ce menu pour l'ensemble des convives

Menu Grand Coeff

55€

*Tous les soirs sauf le mercredi & le dimanche

Pêche à pied dans le Golfe du Morbihan

-

Moules-Frites à Saint-Philibert

-

Relève des casiers à Houat
(Homard + 25€)

-

Pêche à la ligne au large de Belle-Île

Ou

Retour des Landes

-

Passage en cave à Auray
(Fromages +16€)

-

Cueillette à Saint-Goustan

-

Voyage Paris-Bégo

A la carte

12h-14h & 19h-21h

Entrées

Maquereau fumé / Champignons / Miso	16€
« Moules-Frites »	14€
Tomates cerises tatin / Chantilly Balsamique / Herbes folles (végé)	14€

Plats

Poisson de petit bateau du moment / maïs / piment / lait de coco	36€
Canard / betterave / cerises amarena	32€
Gnocchis / aubergine / parmesan (végé)	22€

Pièces d'exception

Le Homard Breton entier, décortiqué et rôti Topinambours / bisque chocolat Caraïbes 66% / boudin noir Galabar	52€
La Côte de bœuf persillée, maturée et grillée au barbecue Os à moëlle / béarnaise / poivre / pommes dauphines / salade braisée	11€/100gr

Desserts

Sélection de fromages affinés en Bretagne	16€
-	
La Tarte à partager Sablé breton tiède / vanille Bourbon / fruits de saison * à commander en début de repas	18€
Tarte soufflée chocolat Caraïbes 66%, citron vert, cacahuète	14€