LES VOILES
La Baie de Quiberon

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

&

Menu Retour de Marée
3 séquences / 36€

*uniquement au déjeuner

&

Menu Grand Coeff de fin d'année
75€

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

-

Menu Enfant / 14€

Poisson ou viande du moment / boisson / glace

Menu Grand Coeff

75€

*uniquement le soir, nous vous demandons de choisir ce menu pour l'ensemble des convives

Mises en bouche festives

Huître, saumon gravlax, foie gras

-

Raviole de homard, émulsion de bisque, huile de tagète

-

Filet de bœuf persillé façon rossini, purée de pommes de terre

ou

Saint-Jacques de plongée snackées, beurre d'herbes marines, purée crémeuse de céleri

-

Brie à la truffe : + 12 € / personne

-

Tarte sablé breton minute, crème légère à la vanille, fruits exotiques

-

Truffes, déclinaison des grands crus de la Maison Valrhona et verre maison, avec ou sans alcool

***

85€

Boeuf & Saint-Jacques

***

A la carte

12h-14h & 19h-21h

Entrées

Raviole de homard, émulsion de bisque, huile de tagète 18€

Noix de Saint-Jacques crues de la Baie, huile citron, pesto de menthe, parmesan 16€

Retour de cueillette en forêt, œuf poché (v) 14€

Plats

Filet de bœuf rossini, purée de pommes de terre 38€

Saint-Jacques de plongée snackées, beurre d'herbes marines, purée crémeuse de céleri 28€

Bar de ligne de la baie de Quiberon façon meunière, câpres, purée de pommes de terre 32€

Tagliatelles de panais « alla Carbonara » (v) 22€

Pièces d'exception

La Côte de bœuf persillée, maturée et grillée au barbecue 11€/100gr

Os à moëlle / frites / béarnaise / poivre / pommes dauphines / salade braisée

Fromage

Brie à la truffe 14€

Desserts

Tarte sablé breton minute, crème légère à la vanille, fruits exotiques 16€

Mousse au chocolat tiède Caraïbes 66%, praliné cacahuètes 14€