

## Menu Enfant

### Déjeuner & dîner

Pour les enfants de moins de 12 ans

20 €

Plat + Dessert

### Plats

Filet de poisson blanc & petits légumes à l'huile d'olive

Ou

Blanc de volaille, pommes de terre

Ou

Steak haché pommes de terre

Ou

Pâtes cuisinées du jour

### Desserts

Mousse au chocolat

ou

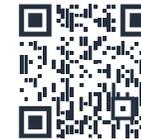
Salade de fruits frais

ou

Glaces et sorbets

Notre chef et sa brigade vous propose une cuisine de coeur en s'inspirant de notre bel environnement marin, insulaire et du profond respect des produits sélectionnés avec soin chez nos fournisseurs et petits producteurs.

Pour vous garantir des produits frais et de qualité, le Chef travaille avec les créées du jour. Certains produits peuvent donc venir à manquer selon les arrivages. Nos viandes d'origine France proviennent de nos producteurs sélectionnés avec soin. De même pour nos légumes en essayant d'être au plus près de nos maraîchers locaux.



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



## Nos RDV de la semaine

### « Buffet de l'écailler »

Tous les mercredis

59 €

- Sélection de fruits de mer et coquillages
  - Saumon fumé maison
  - Huitres creuses de Quiberon
  - Sélection de salades variées

300 gr de langoustines  
Supplément de 20 €

½ homard  
Supplément de 30 €

Sélection de desserts variés

\*\*\*\*

Tous les samedis soir

Fricassée de homard à l'Armoricaine  
pommes de terre de Belle-Île et petits légumes

60 €

\*\*\*\*

« Brunch »

65 €

Tous les dimanches midi



## MENU GOULPHAR

Déjeuner & dîner

62 €

Entrée + Plat + Dessert

Foie gras de canard frais  
mélasse d'érable à la vanille, yuzu et brioche toastée  
Ou  
Carpaccio de thon rouge  
Sauce vierge au piment végétarien et combava

\*\*\*

Aile de raie cuite meunière  
écrasé de pommes de terre, tomates et huile citronnée aux  
câpres  
Ou

Filet de bœuf Breton snacké  
pommes de terre nouvelles et cœur de sucrine

\*\*\*

Assiette de fromages  
Sélection de la maison « Kerouzine » à Vannes

+16 €

\*\*\*

Tarte aux fraises Bretonne  
crème légère au thym citron et pistache

Ou

Paris- Belle-Île -Brest



## DOUCEURS

Sélection de fromages  
« Kerouzine Vannes »  
16 €

Tarte aux fraises bretonne  
Crème légère au thym citron et pistache  
15 €

Baba  
Au rhum charrette et crème battue à la vanille Bourbon  
15 €

Paris- Belle-Île -Brest  
15 €

Moelleux au chocolat caraïbes  
Mousse légère à la fleur de sel  
15 €

Pavlova citron basilic  
15 €



## LES PLAISIRS IODÉS

### Nos Plateaux

Plateau de fruits de mer (1 personne)

( 1/2 Tourteau, 1/2 Araignée, 6 Huîtres, 6 crevettes Bio et 6 bulots et bigorneaux)

60 €

Plateau ROYAL (1 personne)

(1/2 Homard, 180gr langoustines, 1/2 tourteau, 1/2 Araignée, 6 Huîtres, 6 crevettes Bio et 6 bulots et bigorneaux)

90 €



## ENTRÉES

Tomate à l'ancienne  
Burrata au pesto et jeunes pousses (V)  
19 €

Carpaccio de thon rouge  
Sauce vierge au piment végétarien et combava  
25 € + 6 € en menu demi-pension

Foie gras de canard frais  
mélasse d'érable à la vanille, yuzu et brioche toastée  
26 € + 6 € en menu demi-pension

Cœur de romaine  
à la chair de tourteau, mayonnaise aux algues  
24 € + 6 € en menu demi-pension

Salade de Melon  
condiment balsamique, pignons de pin, fraises et basilic (V)  
18 €

Assiette de saumon fumé maison  
crème battue à l'aneth et ses toasts  
22 €

Huîtres creuses spéciales « La Belle de Quiberon » de chez Henry  
par 6,9  
13/19 €

Assiette de bulots 400gr et mayonnaise  
18 €

Crevettes roses Bio et mayonnaise 10pcs  
22 €



## PLATS

Aile de raie cuite meunière  
écrasé de pommes de terre, tomates et huile citronnée aux  
câpres  
29 €

Filet de dorade poêlé,  
légumes du moment mijotés, émulsion au basilic  
30 €

Suprême de volaille rôti,  
risotto Carnaroli, émulsion poulette  
29 €

Filet de bœuf Breton snacké,  
pommes de terre nouvelles et cœur de sucrine  
38 € + 10 € en menu demi-pension

Homard rôti au beurre demi-sel  
légumes du moment, sauce homardine  
69 € en entier  
+ 40 € en menu demi-pension

Belle sole cuite meunière  
légumes du moment et pommes de terre nouvelles  
10 € les 100 gr  
« hors menu » (Selon arrivage)

Linguines aux palourdes (ou V)  
déglacées au vin blanc, persillées et beurrées  
24 €

