



Menu du Terroir - 30,80 Euros

- Huit Huîtres Creuses
- Marinière de Moules au Safran
- Tartare de Saumon aux Légumes Marins
- Cocotte de Fruits de Mer à l'Armoricaine
- Aumônière de Chèvre Chaud et son Millefeuille de Chèvre à la Tomate



- Matelote de Poissons au Riesling (*Lotte, Cabillaud et Lieu Jaune*)
- Magret de Canard Rôti au Beurre Rouge



Desserts aux Choix

Menu - 40,80 Euros

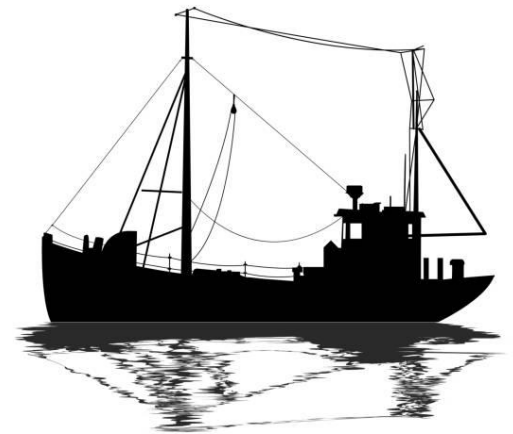
- Douze Huîtres Creuses
- Assiette de Fruits de Mer
- Brochette de Saint-Jacques au Safran



- Filet de Bar Grillé au Beurre Blanc
- Entrecôte Grillée, Sauce au Poivre Vert



Desserts aux Choix



Menu Enfant 12 Euros

Assiette de Charcuterie



Filet de Lieu Jaune à la Crème

ou

Suprême de Volaille Rôti, Pommes Allumettes



Coupe de Glace Vanille - Fraise, Crème Chantilly



Nos Principaux Fournisseurs :

- Top Océan, Le Guilvinec
- Les Viviers de Loctudy
- Huîtres Ludovic Le Cœur, Loctudy
- Fromagerie du Menez-Hom

Vin de France Française