

Menu du Terroir - 27,80 Euros



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



- Filet de Lieu Jaune au Beurre Blanc
- Filet Mignon de Porc Rôti au Madiran



Desserts aux Choix

Menu - 37,80 Euros

- Les Douze Huîtres Creuses
- L'Assiette de Fruits de Mer
- Brochette de Saint-Jacques au Safran
- Feuilleté d'Escalope de Foie Gras Poêlée aux Champignons

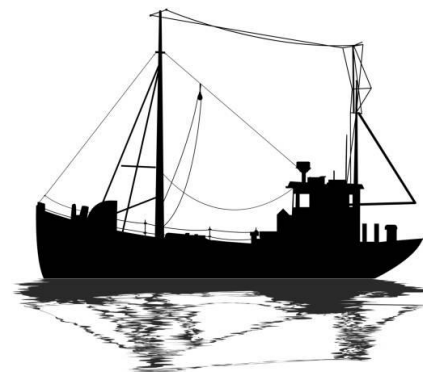


- Panaché de Poissons au Velouté de Crustacés
(Lotte, Saint-Pierre et Lieu Jaune)

- Entrecôte Grillée, Sauce au Poivre



Desserts aux Choix



Menu Enfant 12 Euros

Salade de Melon



Filet de Lieu Jaune à la Crème

ou

Suprême de Volaille Rôti, Pommes Allumettes



Coupe de Glace Vanille - Fraise, Crème Chantilly



Nos Principaux Fournisseurs:

- Les Viviers de Loctudy
- Huîtres Ludovic Le Cœur
- Moulin de l'Ecluse, Pont-l'Abbé
- Fromagerie du Menez-Hom

Viande Bovine Française