

Menu Saveur

Formule déjeuner **26€ ***

(* servie du mardi au vendredi sauf jours fériés)

Entrée - Plat **ou** Plat - dessert

Entrée - Plat - Dessert **33*€**

(*Menu servi au déjeuner et au dîner)

Entrée au choix

Acras de Merlu du Pays /Avocat/ Poivron de Piquillos

Maquereau mariné aux agrumes / Ricotta basilic / Pickles de légumes

Inspiration gourmande de saison

Plat au choix

Agneau de l'Anse du Pouldon** /Carottes, orange, cumin/Ecrasée de pommes « Coquine »

Le poisson de pêche côtière de Loctudy sélectionné par Anne

Dessert au choix

Sablés sarrazin / Crèmeux chocolat / sorbet framboise

Nos Incontournables profiteroles au chocolat

Gourmandise du moment

*L'Assiette de fromages affinés (supplément 7.50 €)

** race à viande d'origine française

Carte

Les Entrées

Foie gras de Canard **du Sud Ouest/Armagnac/chutney pommes oignons **26 €**

Les Escargots du Cap Sizun/Artichauts confits/Mini croque Monsieur en persillade **26 €**

Les Poissons

Le poisson de pêche côtière de Loctudy sélectionné par Anne **25 €**

Le poisson noble de Loctudy sélectionné par Anne **33 €**

Viande

Pavé de Bœuf** du Pays Glazick /Jus court/ Pommes darphin et légumes du marché **30 €**

L'assiette de Fromages affinés **10 €**

Nos desserts maison au choix dans nos différents menus **12 €**

Menu Enfant 15€ (entrée +plat+dessert)(Réservé aux enfants de moins de 12 ans)

Toute modification dans les menus entraînera un supplément.

Menu Plaisir 49€*

Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives d'une même table.

Mise en bouche cuisinée

Entrée au choix

Fraîcheur de Homard Bleu de nos côtes/chaîr de Tourteaux/Kalamansi

Foie Gras de Canard **du Sud Ouest/Brioche maison / Chutney de saison

Les Escargots du Cap Sizun/Artichauts à la Sicilienne/Mini croque Monsieur en persillade

Plat au choix

Pièce de bœuf du Pays Glazick ** /Jus court / Pommes darphin et légumes du marché

Le poisson noble de Loctudy sélectionné par Anne/Saveurs méridionales/Emulsion coriandre

Dessert au choix

Comme un mille feuilles... Pistache, chocolat en duo, croustillant praliné, sorbet citron

Autour de la rhubarbe et de l'hibiscus, glace au fromage blanc

*L'Assiette de fromages affinés (supplément 7.50 €)

**race à viande d'origine française

Menu Epicurien 60€ ou 85€*

Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité ,
Ce menu est composé pour l'ensemble des convives d'une même table.

Le Chef vous propose les produits les plus nobles et ses coups de cœur au fil des saisons

En 5 plats

Ce menu est composé

d'une mise en bouche cuisinée, deux entrées, d'un plat, pré dessert et un dessert

*Menu Epicurien à 85 € avec l'accord mets et vins

3 verres de vin de 10 cl sélectionnés par nos soins en harmonie avec vos plats

Notre pain est fait maison à base de Farines de blé et de Seigle, graines de Tournesol, Sésame, Lin et Soja

Toutes nos glaces et sorbets sont réalisés par nos soins

Nous informons notre aimable clientèle qu'un registre recensant les allergènes dans nos plats
est à votre disposition sur demande.