

Menu à 27€ Midi et soir uniquement du mardi au vendredi, sauf fériés : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu à 31€ Tous les jours midi et soir Entrée + Plat + Dessert

- 6 Huîtres creuses de Cancale N°3
- Soupe de poissons avec sa rouille et ses croûtons
- Trilogie aux saveurs marines
- Confit de lapin et de foie gras Maison
- Parfois une entrée du jour
- Moules de bouchot marinières
- *****
- Choucroute de la mer aux 3 poissons
- Pavé de merlu à la plancha, nage aux œufs de harengs façon caviar, risotto
- Moules de bouchot marinières, frites
- Suggestion du chef
- Joues de porc confites, jus de cuisson au romarin
- Émincé de bavette au poivre sauvage de Madagascar
- *****
- Assiette de 3 fromages affinés, sélectionnés par L'Antre frères à Saint-Méloir
- Ou
- Dessert au choix

Menu à 46 €

- 9 Huîtres creuses de Cancale N°3
- Assiette de fruits de mer
- Ceviche de dorade royale aux agrumes, fumé à la minute
- Ravioles de crabe et de langoustines, beurre vanillé à l'orange
- Terrine de Foie gras de canard Maison, confiture d'oignons rouges
- Tartare de bœuf aux huîtres de Cancale
- Moules de bouchot, sauce au choix à la carte
- Parfois une entrée du jour
- *****
- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc de homard, purée et petits légumes
- Filets de rouget barbet, beurre blanc aux algues, risotto
- Moules de bouchot, sauce au choix à la carte, frites
- La pêche du jour
- Filet de Bœuf à la plancha au poivre sauvage de Madagascar
- Ravioles de ris de veau UE, crème de langoustines
- *****
- Assiette de 3 fromages affinés, sélectionnés par L'Antre frères à Saint-Méloir
- Ou
- Dessert au choix

Aujourd'hui le chef...

Menu Homard à 110 €

- Au choix dans la carte
- Une entrée ou Fruits de Mer sauf plateaux
- *****
- Un Homard (minimum 500g) cuisson au choix
- *****
- Assiette de 3 fromages affinés
- *****
- Un dessert Maison au choix

Les Entrées

- Soupe de poissons Maison avec sa rouille et ses croûtons 17 €
- Saumon gravlax, crème légère aux œufs de harengs 22 €
- Pressé de crabe et de bar fumé à la minute 28 €
- Ceviche de dorade royale aux agrumes, fumé à la minute..... 25 €
- Terrine de foie gras de canard Maison, confiture d'oignons rouges .. 28 €
- Confit de lapin au foie gras Maison 20 €
- Tartare de bœuf aux huîtres de Cancale 26 €
- Ravioles de crabe et de langoustines, beurre vanillé à l'orange..... 28 €
- Rillettes de saumon fumé maison 14 €

Les Poissons Nobles selon arrivage 45 €

- DOS DE SAINT-PIERRE, SOLE, TURBOT, DOS DE BAR
- Composez votre plat : choix du poisson, de la cuisson, de la sauce et de la garniture
- | | | |
|---------------------|--------------------------|--------------------|
| <i>Cuisson</i> | <i>Garniture</i> | <i>Sauce</i> |
| Vapeur | Risotto | Beurre blanc |
| Grillé | Légumes | Huile d'olive |
| Plancha | Purée de pommes de terre | Aux œufs de hareng |
| Rôti au beurre salé | Salade de jeunes pousses | Beurre aux algues |
| | | Au jus d'arêtes |

Fruits de mer et Plateaux

- L'assiette de fruits de mer..... 25 €
- 2 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines
- Le petit plateau de fruits de mer / 1 pers..... 37 €
- 3 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1/2 araignée
- Plateau de fruits de mer / 1 pers. 65 €
- 6 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1 araignée
- Plateau de fruits de mer / 2 pers. 120 €
- 12 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1 araignée
- Plateau de fruits de mer royal, 1 homard bleu / 1 pers 120 €
- 6 huîtres, bigorneaux, bulots, palourdes, crevettes grises, crevettes roses bio, langoustines, 1 araignée, 1 homard
- Araignée ou Tourteau mayonnaise selon arrivage ou saison..... 22 €
- Langoustines mayonnaise 300g 39 €

Les Poissons

- Sole meunière dorée au beurre salé 400/500gr environ 45 €
- Pavé de merlu à la plancha, nage aux œufs de harengs façon caviar, risotto.. 25 €
- Choucroute de poissons nobles au beurre blanc 38 €
- Filets de sole, beurre blanc aux algues, purée et petits légumes 45 €
- Dos de cabillaud rôti, beurre blanc de homard, purée et petits légumes... 27 €
- Filets de rouget barbet, beurre blanc aux algues, risotto 33 €
- Aiguillettes de Saint-Pierre, jus d'arêtes, purée et petits légumes 36 €
- Fish and chips maison, sauce tartare, salade 22 €

Les Moules de Bouchot 800g

- Marinières, ou à la crème, ou au curry, ou au chorizo, ou au cidre et aux pommes..... 16 €
- Assiette de frites maison..... 5 €

Les Viandes

- Filet de bœuf grillé, béarnaise 34 €
- Filet de bœuf à la plancha au poivre sauvage de Madagascar 34 €
- Émincé de bavette au poivre sauvage de Madagascar..... 22 €
- Ris de veau rôti aux Champagne 40 €
- Ravioles de ris de veau UE, crème de langoustines... 35 €
- Rognon de veau UE à la moutarde violette de Brive. 22 €
- Joues de porc confites, jus de cuisson au romarin 22 €
- Salade verte 4 €
- Assiette de Légumes... 8 €
- Assiette de frites... 5 €
- Assiette de 3 fromages affinés, sélection L'Antre frères.. 10 €

Déjeunez en terrasse plein Sud ...



Les Homards bleus pièce 500/600 g 80 €
pièce 700/800 g 100 €

- Homard grillé à la crème, flambé à la Fine de Champagne
- Homard rôti et son beurre aux agrumes
- Homard rôti flambé au rhum et son beurre au rhum vanille
- Cocotte de homard à la vapeur d'algues et petits légumes

Desserts des menus au choix

- Dessert à la carte 12 €
- Tous nos desserts sont faits maison sur place
- Assiette de 3 fromages affinés, sélection L'Antre frères 10 €
- Parfois un dessert du jour
- Farandole de desserts
- Feuillantine de fraises, crème légère à la vanille
- 100% chocolat
- Crème brûlée à la fève de tonka
- Meringue glacée aux fruits rouges
- Carpaccio de fraises, compotée de rhubarbe, sorbet citron
- La noisette
- Baba au rhum, crème fouettée mascarpone
- Profiteroles au chocolat
- Assiette de sorbets ou glaces
- Le café ou thé gourmand