

La Carte

Entrées

Tartare de Poisson, algues pickles et Agrumes, croustillant de sarrasin (selon la criée)	13 €
Tartelette de Tourteau au Breizh Curry, Avocat et citron vert	16 €
Carpaccio de Bœuf, Parmesan et Melba de pain et huile d' Alexis Munoz	14 €
Saumon Gravelax, pommes Granny Smith, Concombre et Gingembre	12 €
Œuf parfait, espuma de champignons et dentelle de Parmesan	11 €
Foie-gras de la Ferme de Lanvaux cuit en Algues Nori, compotée d' Algues	23 €
Huîtres de Stan et Marie Robert de l' Ile de Sein, 6/9 ou 12 pièces	12 € 18 € 24 €
Les Demoiselles du Guilvinec, 250 gr	24 €

Effet Mer

Retour de pêche rôti aux Algues et Légumes des Jardins du Cap	18 €
Tataki de Thon, Légumes croquants et sweet sauce	19 €
Sole Meunière (selon la criée) et Pommes de Terre grenailles au thym	26 €
Demi-Homard grillé, pommes de Terre grenailles au thym Crème Homardine	29 €
Homard grillé, pommes de Terre grenailles au thym Crème Homardine	58 €
Plateau de Fruits de Mer (1 personne) 250 gr de Langoustines, 1 Araignée ou Tourteau (selon la saison), 6 Huîtres, Crevettes, Bulots et Bigorneaux	47 €
Plateaux de Fruits de Mer Royal (2 personnes) 1 Homard, 500 gr de Langoustines, 2 Araignées ou Tourteaux (selon la saison), 12 Huîtres, Crevettes, Bulots et Bigorneaux	150 €

Le Boucher

Le Burger façon Boucher & Tomme de Nevet **19 €**

Lard confit 36 heures, réduction de Cidre Kerné **21 €**

Entrecôte 250 gr grillée au BBQ, sauce échalote **22 €**

Le Filet de Bœuf (race Charolaise) 180gr, grillé au Barbecue et Herbes du Jardin **31 €**

Un Accompagnement au choix :

Légumes des Jardins du Cap

Pommes de Terre Grenailles rôties au Thym

Le Plat Signature 27 €

Le Burger de Homard, Tomme de Nevet aux Algues,

Mayonnaise de Corail et pickles d' Algues

Frites

Notre sélection de Fromages Locaux **11 €**

Les Gourmandises

10 €

Miel – Framboise & Jasmin

Citron & Baie de Timur

Pomme – Sarrasin & Cidre épicé

Abricot – Romarin & Noisette

Melon – Pistache & Basilic

Choux Paris – Audierne – Praliné & Algues