



Entrées :

<i>Entrée du marché</i>	15.00€
<i>L'Œufs parfait en meurette</i>	18.00€
<i>Tête de veau fondante, poireaux sauce gribiche</i>	20.00€
<i>Escalope de Foie gras Poêlée, bouillon de canard, huîtres raidies Choux de Bruxelles</i>	26.00€

Poissons :

<i>Plat du marché</i>	18.00€
<i>Pêche du jour, coquillages riz noir, sabayon aioli</i>	26.00€
<i>Poulpe fondant, poitrine de cochon caramélisée, crémeux choux fleur</i>	27.00€
<i>Sole Meunière, salsifis, coque, citron, coriandre</i>	40,00 €
<i>Homard breton, entier ou demi, gnocchi citron confit, bisque crémeuse</i>	36.00€/64.00€



Viandes :

<i>Joue de bœuf confite, purée de pomme de terre rattes</i>	28,00€
<i>Veau de lait, mousseline de potimarron champignons, viennoise aux vieux parmesan</i>	30,00€
<i>L'agneau, houmous, cromesquis de navarin, carotte fanes, navets primeur jus corsé</i>	34,00€
<i>Filet de bœuf, mille feuille de céleri gratiné a la moelle, Condiments betterave</i>	40,00€

Dessert :

<i>Sélection de fromages affinés</i>	11.00€
<i>Dessert du marché</i>	10.00€
<i>Pomme confite, brioche façon pain perdu glace vanille</i>	12.00 €
<i>Pavlova myrtilles</i>	12.00 €
<i>Chocolat caraïbes, praliné noisettes</i>	12.00€
<i>Dulcey, passion, mangue caramel</i>	12.00 €



Menu Karantez

70.00€

*Escalope de Foie gras Poêlée, bouillon de canard, huîtres raidies
Choux de Bruxelles*

Ou

Carpaccio de Saint jacques Rafraîchi d'un sorbet aux huîtres

Poulpe fondant, poitrine de cochon caramélisée, crémeux choux fleur

*Filet de bœuf, mille feuilles de céleri gratiné a la moelle, condiment
betterave*

Sélection de fromages affinés (+5€)

Dessert au choix

Prix nets, boissons en sus

Nos principaux fournisseurs

★★★★

- *Fromagerie, Kerguillet*
- *Chèvre frais, Arzano*
- *Beurre, crèmerie, ferme de Nevannen Pont-scorff*
- *Boulangerie le retour aux sources Lorient*
- *Fraise, Plougastel*
- *Chocolat, Valrhona*
- *Cochon, Vendée (France)*
- *Agneau, (France)*
- *Ris de veau (France)*
- *Bœuf (France)*
- *Poissons, Jaffray port de pêche Lorient*
- *Foie Gras, maison Masse (France)*
- *Langoustines, Guilvinec (29)*
- *Grenouille, Vendée (85)*
- *Asperge, Plomeur (29)*



Menu du jour selon le retour du marché

Déjeuner :

Mercredi midi au vendredi midi inclus

Entrée / plat Ou plat / dessert
22.00€

Entrée / plat / dessert
25.00€

Dîner :

Samedi midi, dimanche midi et jour fériés inclus

Entrée / plat Ou plat / dessert
25.00€

Entrée / plat / dessert
30.00€

Prix nets, boissons en sus

Menu St. Jacques

55.00€

*Carpaccio de Saint jacques
Rafraîchi d'un sorbet aux huîtres*
25.00€

*Saint jacques frit
Poireaux nori, mayonnaise sésame*
27.00€

*Saint jacques rôties
Mousseline de panais, andouilles de guémené crispies*
27,00€

Dessert au choix



Menu saveur

45.00€

L'Œufs parfait en meurette

Pêche du jour, coquillages riz noir, sabayon aioli

Pomme confite, brioche façon pain perdu glace vanille

Prix nets, boissons en sus

Nos principaux fournisseurs

★★★★

- *Fromagerie, Kerguillet*
- *Chèvre frais, Arzano*
- *Beurre, crèmerie, ferme de Nevannen Pont-scorff*
- *Boulangerie le retour aux sources Lorient*
- *Fraise, Plougastel*
- *Chocolat, Valrhona*
- *Cochon, Vendée (France)*
- *Agneau, (France)*
- *Ris de veau (France)*
- *Bœuf (France)*
- *Poissons, Jaffray port de pêche Lorient*
- *Foie Gras, maison Masse (France)*
- *Langoustines, Guilvinec (29)*
- *Grenouille, Vendée (85)*
- *Asperge, Plomeur (29)*