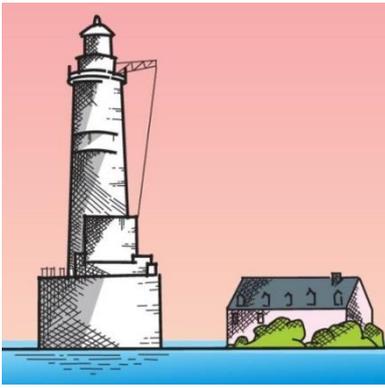


Déjeuner à partir de 12h30, dîner 19h30 (ouverture à 19h, réservation conseillée)

ouvert de mi-février à fin octobre



## Menu à 28€

Entrée+plat ou plat+dessert : 24€

Soupe de Poissons (*recette Irlandaise*)

Ou

Salade de Chèvre Chaud

Ou

Terrine de Poissons (*maison*)

Ou

Moules de Bouchot au Cidre

Ou

Langoustines Mayonnaise

Ou

Palourdes Grises (*Ile de Sein*) farcies

Ou

6 Huîtres Creuses de l'Ile de Sein

Ou

Salade de Poissons Fumés (*maison*)

Ou

Salade de Foie de Lotte (*maison*)

❧

Filet de Lieu Jaune sauce aux Algues

Ou

Filet de Thon Germon grillé au Basilic

Ou

Aile de Raie au beurre de Framboise

Ou

Trio de Merlu, Saumon et Saint-Jacques au Beurre Blanc

Ou

Cœur de Rumsteck Maître d'hôtel

❧

Crème Brûlée

Ou

Far Breton aux Pruneaux

Ou

Tarte amandine aux Fruits frais

Ou

Gâteau de Crêpes Sauce Caramel au Beurre Salé

❧

## Pain aux Algues et Pâtisseries maison

### Sur commande :

**Homard grillé** ou

**Ragoût de homard** : 750 gr de crustacé par personne, 61 € la part

### Sélection de la Carte des vins :

Sauvignon de Bordeaux.....16€  
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie.....19.50€  
Sancerre Domaine Durand 2015.....33€  
Rosé Cinsault «Les Jamelles ».....19€

Saumur Champigny 2015.....21€  
Côtes du Rhône 2015.....18.50€  
Mourvèdre « Les Jamelles ».....22€  
Saint Emilion Château Hauts-Moureaux 2015...33€

 : 02 98 70 90 77