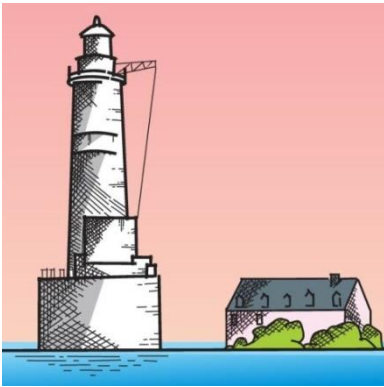


Déjeuner à partir de 12h30, dîner 19h30 (ouverture à 19h, réservation conseillée)

ouvert de début Avril à fin octobre



Menu à 32 €

Formule Entrée+plat ou Plat+dessert : 28€

Soupe de Poissons (recette Irlandaise)

Ou

Terrine de Poissons (maison)

Ou

Salade de chèvre chaud

Ou

Marinade de Poulpe, Taboulé de Sarrasin

Ou

Salade de Foie de Lotte (maison)

Ou

Salade de Poissons fumés (maison)

Ou

6 Huîtres creuses de l'Île de Sein



Aile de Raie au beurre de Framboise

Ou

Filet de Cabillaud sauce aux Aigues

Ou

Trio de Merlu, Saumon et Saint Jacques au Beurre Blanc

Ou

Cœur de Rumsteck Maître d'hôtel (origine : France)



Crème Brûlée

Ou

Far Breton aux Pruneaux

Ou

Gâteau de Crêpes sauce Caramel au Beurre Salé

Ou

Pommé

Ou

Tarte Amandine aux Fruits



Homard Grillé ou Ragoût de Homard : 70€ la part
(env.700gr de crustacé par personne)

Sélection de la Carte des vins :

Sauvignon vin de pays d'OC.....18,50€
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie.....22€
Sancerre Domaine Durand 2021.....36€
Rosé Cinsault «Les Janelles ».....22€

Saumur Champigny 2020.....23€
Côtes du Rhône 2021.....22€
Mourvèdre « Les Janelles ».....23€
Saint Emilion Château Hauts-Moureaux 2016...34€

**Restaurant fermé
le dimanche soir
et le mercredi,
midi et soir.**

**Menu enfant :
12€**

 : 02 98 70 90 77