

Notre formule du jour

(servi du lundi au samedi,
uniquement le midi et hors
jours fériés)

FORMULE COMPLÊTE
18.50€



ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT
15.00€



PLAT UNIQUEMENT
9.50€

Consultez nos réseaux
sociaux pour en savoir
plus

Notre sélection d'huîtres de Mr Brevault

les 6 12.00€
les 9 18.00€
les 12 23.00€

Plateau de fruits de mer

Uniquement le vendredi soir, samedi et
dimanche ou sur réservation au 02 99 16 99 48

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 25.00€
crevettes roses, langoustines, 1/2 araignée ou
1/2 tourteau, 3 huîtres, bulots

PLATEAU MOUSAILLON 24.00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses, huîtres

PLATEAU CÔTE SAUVAGE 33.00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses, huîtres, 1/2
araignée ou 1/2 tourteau

PLATEAU PLEINE MER 39.00€
bulots, bigorneaux, crevettes roses, huîtres,
langoustines, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau

PLATEAU AMIRAL 76.00€
double composition du plateau Pleine Mer

Nos Entrées

SAUMON GRAVLAX, crème de chèvre et tomate
confite..... 11.50€

PRÉSSÉ DE TOURTEAU remoulade légère au
citron confit..... 16.00€

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, pain aux fruits
confits 15.00€

Nos Plats

CONCHI GLIONI au jambon truffé et à la trufferade ...
..... 18.00€

FILET DE BAR, jus de veau perlé à l'huile de
noisette, brochette degrenaille rose confite au
thym 19.00€

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE, au beurre d'herbes,
embeurré d'asperges aux morilles..... 18.00€

CHOUROUTE DE LA MER 17.00€

Nos Desserts

LE DÔME DE CHOCOLAT NOIR INTENSE, fruits
rouges et croustillant feuillantine 6.50€

SAINT HONORÉ..... 6.50€