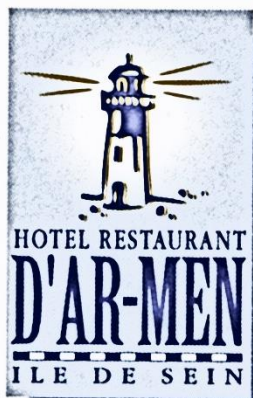


ouvert de mi-février à fin octobre



le dernier avant l'Amérique !

MENU À 26 €

SOUPE DE POISSONS (*RECETTE IRLANDAISE*)

Ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Ou

SALADE DE POISSONS FUMÉS (*MAISON*)

Ou

TERRINE DE POISSON (*MAISON*)

Ou

SALADE DE FOIE DE LOTTE

Ou

MOULES DE BOUCHOT AU CIDRE

Ou

6 HUÎTRES CREUSES DE L'ILE DE SEIN



AILE DE RAIE AU BEURRE DE FRAMBOISE

Ou

BLANQUETTE DE JONES DE LOTTE

Ou

FILET DE GRONDIN GRILLÉ AU BASILIC

Ou

FILET DE CABILLAUD SAUCE AUX ALGUES

Ou

TRIO DE MERLU, SAUMON ET SAINT-JACQUES

AU BEURRE BLANC

Ou

RUMSTECK MAÎTRE D'HÔTEL

(*ORIGINE : FRANCE*)



CRÈME BRÛLÉE

Ou

FAR BRETON AUX PRUNEAUX

Ou

POMMÉ

Ou

TARTE AMANDINE AUX FRUITS FRAIS

Ou

GÂTEAU DE CRÊPES

SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ



PAIN AUX ALGUES ET PÂTISSERIES MAISON

SUR COMMANDE (57 € LA PART) :

HOMARD GRILLÉ ou

RAGOÛT DE HOMARD : 750 GR DE CRUSTACÉ PAR PERSONNE