

Menu Pierre Loti

28 euros TTC

Muffin de Haddock à la coriandre et chantilly au yuzu

Retour de pêche en soupe, sa rouille et ses croûtons

Verrine de betteraves, fromage frais ail et fines herbes et crumble au thym

Assiette de bulots mayonnaise

Assiette de crevettes mayonnaise

α

Pavé de morue, crème d'ail et son écrasé de pommes de terre

Filet de daurade royale, sauce

Filet mignon de porc en croûte

Moules marinières (en saison)

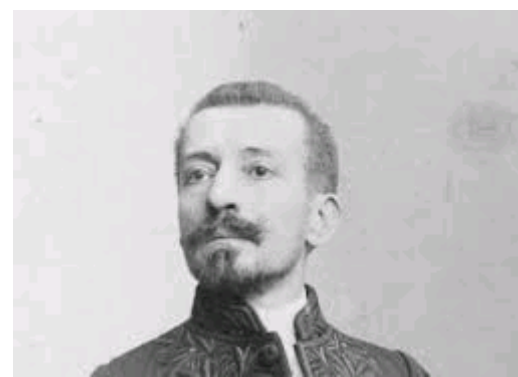
α

Crèmeux de citron vert, sablé breton et coulis exotique

Panna cotta façon chocolat liégeois

Délice coco, coulis de fruits rouges

Coupe bretonne (glace et coulis caramel beurre salé, chantilly)



Menu Pors Even

42 euros TTC

Assiette de fruits de mer (huitres bulots bigorneaux crevettes langoustines)

9 Huitres de Pors Even

Duo de langoustines et crevettes

Praires farcies

Crème brûlée de foie gras, tuile à l'orange, pavot et sésame

Île flottante mystère au sel de truffe, crémeux de champignons

Ceviche de daurade, fraises au basilic, voile de blé noir

✕

Filet de bar à la vanille

Médailon de lotte en croûte

Poisson de la criée (supplément selon arrivage)

Tournedos d'andouille, pickles d'oignons rouges de Bretagne

Pavé de bœuf, crème de morilles et pommes frites maison

✕

Dessert à la carte



Menu Pêcheurs d'Islande

48 euros TTC

Entrée au choix

✕

Plat au choix

✕

Croustillant de Brie, poire vanillée

✕

Dessert au choix



Les entrées

Muffin de Haddock à la coriandre et chantilly au yuzu	14 €
Retour de pêche en soupe	14 €
Verrine de betteraves, fromage frais ail et fines herbes et crumble au thym	14 €
Île flottante mystère au sel de truffe, crémeux de champignons	15 €
Crème brûlée de foie gras, tuile à l'orange, pavot et sésame	17 €
Ceviche de daurade, fraises au basilic, voile de blé noir	18 €
Praires farcies	18 €

Les plats

Moules marinières de la baie de Paimpol, frites (en saison)	15 €
Pavé de morue, crème d'ail et son écrasé de pommes de terre	18 €
Filet de daurade royale, sauce	20 €
Filet mignon de porc en croûte	20 €
Filet de bar à la vanille	22 €
Médailon de lotte en croûte	22 €
Tournedos d'andouille, pickles d'oignons rouges de Bretagne	23 €
Pavé de bœuf, crème de morilles et pommes frites maison	25 €



Fromage-Desserts-Glaces

Croustillant de Brie, poire vanillée	8 €
Fromage blanc aux fruits rouges ou caramel beurre salé	8 €
Crèmeux de citron vert, sablé breton et coulis exotique	9 €
Panna cotta façon chocolat liégeois	9 €
Délice coco, coulis de fruits rouges	9 €
Mi-cuit au chocolat, cœur coulant pistache	9 €
Brique d'ananas rôti, caramel beurre salé, sorbet ananas	9 €

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX : coupe 3 boules 8 €

vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, pistache, café, citron vert, cassis, passion, ananas

La dame blanche de la Croix des Veuves 9 €

(glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison)

La coupe bretonne 9 €

(glace caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly maison)

La Fraise Melba (en saison) 9 €

(glace vanille-fraise, fraises fraîches, coulis de fraises chantilly maison)

Colonel (citron vert, vodka) 9 €

Déclinaison de fruits de mer

6 huitres de Pors Even	14 €
9 huitres de Pors Even	18 €
12 huitres de Pors Even	22 €
Assiette de bulots mayonnaise	11 €
Duo de bulots et bigorneaux	12 €
Assiette de crevettes roses	14 €
Buisson de langoustines	20 €
La Tour de Kerroc'h (4 langoustines, 6 crevettes)	20 €
La baie de Launay (6 huitres, 6 crevettes)	20 €
L'Arcouest (3huitres, 3 crevettes, 2 langoustines)	20 €
Assiette du pêcheur	
(bulots, bigorneaux, 3 huitres et 3 crevettes)	20 €
Assiette de de fruits de mer	
(bulots, bigorneaux, 2 langoustines, 3 huitres, et 3 crevettes)	24 €

Sur commande

Plateau de fruits de mer	
(bulots, bigorneaux, 4 langoustines, 6 huitres, 10 crevettes et 1/2 araignée ou tourteau selon saison)	48 €
Homard breton grillé ou à la crème (à partir de 500 gr)	12 € les 100 gr
Araignée ou tourteau mayonnaise (700 à 800g)	18 €