

## Les idées du moment

### LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, brioche toastée aux figues et abricots moelleux, balsamique / 22 €

Céviché de rouget fumé en vinaigrette d'huîtres et citron caviar / 22 €

Nage de Saint-Jacques et crevettes grises aux algues et filet mignon fumé / 22 €

Pana cotta Dubarry à l'émiétté d'araignée, émulsion de crustacés / 22 €

Huîtres creuses de Lanmodez n°3  
Les 6 : 12 € . Les 9 : 18 € . Les 12 : 24 €

### LES PLATS

Lotte rôtie au fenouil bulbe et oranges / 27 €

Saint-Pierre aux épinards, pesto d'oseille et aillade de bigorneaux / 27 €

Risotto de Saint-Jacques au parmesan / 27 €

Homard bleu de nos côtes (Criée d' Erquy) selon l'idée du moment / 65 €

Ris de veau, Marsala, pruneaux, amandes et jus d'épices / 27 €

Carré de porcelet, jus de rôti et gouda au cumin / 27 €

### LES FROMAGES

Chariot de fromages affinés / 13 €  
et maraîchère

### LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Soufflé vanille Madagascar flambé  
(Rhum Diplomatico ou Grand-Marnier ou Whisky Breton) / 13 €

Poires pochées au caramel épicé, riz soufflé au chocolat, sorbet poires / 13 €

Palet Breton, gelée de Rhum, Bavarois spéculoos, émulsion de coco / 13 €

Koadeg du et son sorbet, milkshake chocolat griottes / 13 €