

# Menu du Terroir 35 €

Mise en Bouche

Crème et Salade de Cocos de Paimpol,  
Encornets au beurre de Chorizo

Ou

Ballotine de Légumes d'Automne et Coques,  
Sauce Armoricaïne

---

Filet de Colin rôti, Curry de Choux Fleurs,  
Sauce Citronnée

Ou

Paleron de Bœuf braisé,  
Risotto de Petit Epeautre et Potimarron rôti

---

Entremet Mandarine & Kumquat Confits  
Sorbet Orange Sanguine Poivre Timut

Ou

Carpaccio et Figues rôties au vin rouge,  
Pâtissière Betterave,  
Glace Café Blanc

# Menu Découverte 62 €

Mise en Bouche

Saint Jacques rôties,  
Fricassée de Champignons au Persil plat,  
Beurre de Truffes

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

---

Aiguillettes de St Pierre,  
Poireaux et Trompettes de la Mort, Crème de Laitue,  
Millefeuille de Pommes de Terre

Ou

Suprême de Cannelle, Sauce Civet,  
Gnocchi de Potimarron au beurre de Sauge  
Choux de Bruxelles et Cèpes

---

Chocolat façon rocher,  
Et Sésame Noir

Ou

Tartelette de Pomme façon Corolle  
Sorbet Cidre

# Menu Terre & Mer 85€

*Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table*

Carpaccio de Saint Jacques et Caviar

---

Civet d'Ormeau aux Bigorneaux

Betterave au Feu de Bois

Sauce au Vin rouge

---

Demi Pigeonneau rôti façon Rossini,

Poire Snackée

---

Streusel d'Encre de Seiches,

Glace Truffe

---

Feuilles d'Automne au Sarrasin,

Caramel et Foin

## A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)

16 € les 100gr

Ormeaux Sauvages, Pommes de Terre Maxim's

Sauce à l'Ail Doux et aux Herbes

52 €

## Menu Petit Gourmet 15 €

*Jusqu'à 12 ans*

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,

Galettes de Pommes de Terre

---

Glace ou Sorbet Maison

Prix net TTC  
Boisson non comprise