

Menu Pierre Loti

25 euros TTC

Poire et fourme d'Ambert en deux façons

Retour de pêche en soupe, sa rouille et ses croûtons

Rillettes de saumon en verrine, chantilly au curry

Assiette de bulots mayonnaise

Assiette de crevettes mayonnaise

α

Filet de merlu rôti, crème de petits pois parfumée au lard

Suprême de volaille, sauce au Porto, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe

Moules marinières (en saison)

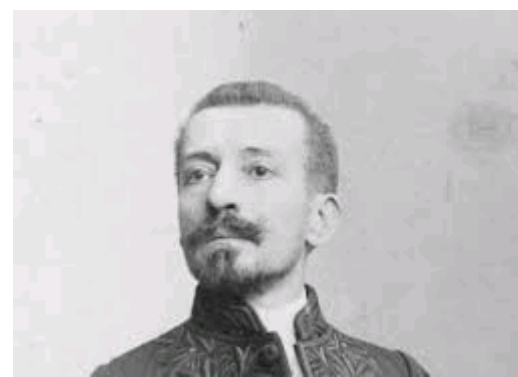
α

Île flottante et sa tuile au carambar

Petit pot de crème grand-mère au chocolat au lait et son coulis de fruits rouges

Crème brûlée aux framboises

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

Croustillant d'andouille de Guéméné aux oignons rouges, crème de moutarde à l'ancienne

Gravelax de saumon, crème ail & fines herbes et son blini

Médaille Foie Gras , croustillant queues de langoustines sauce vierge

α

Cotriade bretonne, tuile de blé noir

Médaille de lotte en croûte de chorizo

Poisson de la criée (supplément selon arrivage)

Tournedos de bœuf au poivre, pommes frites maison

α

Dessert à la carte



Menu Pêcheurs d'Islande

48 euros TTC

Entrée au choix

✕

Plat au choix

✕

Brie rôti à la rhubarbe

✕

Dessert au choix



Les entrées

Retour de pêche en soupe, sa rouille et ses croûtons	13 €
Poire et fourme d'Ambert en deux façons	14 €
Rillettes de saumon en verrine, chantilly au curry	15 €
Croustillant d'andouille de Guéméné aux oignons rouges, crème de moutarde à l'ancienne	17 €
Gravelax de saumon, crème ail & fines herbes et son blini	18 €
Praires farcies	18 €
Médailon foie gras , croustillant queues de langoustines , sauce vierge	18 €

Les plats

Moules marinières de la baie de Paimpol, frites (en saison)	15 €
Filet de merlu, crème de petits pois parfumée au lard	19 €
Suprême de volaille, sauce au Porto, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe	20 €
Cotriade bretonne, tuile de blé noir	23 €
Poisson de la criée (prix selon arrivage)	
Médailon de lotte en croûte de chorizo	24 €
Tournedos de bœuf au poivre, pommes frites maison	25 €



Fromage-Desserts-Glaces

Brie rôti à la rhubarbe	8 €
Île flottante et sa tuile au carambar	8 €
Petit pot de crème grand-mère au chocolat au lait et son coulis de fruits rouges	8 €
Crème brûlée aux framboises	9 €
Desserts de l'Atelier Corentin	12 €

GLACES ET SORBETS ARTISANALES : coupe 3 boules

8 €

vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, citron vert, cassis, passion

La dame blanche de la Croix des Veuves	8 €
(glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison)	
La coupe bretonne	8 €
(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	16 €
9 huitres de Pors Even	20 €
12 huitres de Pors Even	24 €
Assiette de bulots mayonnaise	11 €
Duo de bulots et bigorneaux	12 €
Assiette de crevettes roses	15 €
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 ½ 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 €