

Menu Pierre Loti

30 euros TTC

6 Huitres de Pors Even

Retour de pêche en soupe, sa rouille et ses croûtons

Crèmeux de petits pois au lard et son chèvre rôti

Entrée du chef Momblano

Assiette de bulots mayonnaise

Assiette de crevettes mayonnaise

α

Filet de merlu en croute de chorizo et comté

Brandade de morue ail et fines herbes

Saucisse Bretonne crème d'oignons et chips de blé noir

Moules marinières (en saison)

α

Verrine de perle de Japon au lait de coco, tartare de mangue

Breizh brownie au caramel beurre salé

Fromage Blanc au coulis de fruits rouges

Crème brûlée à la pistache

Coupe bretonne (glace et coulis caramel beurre salé, cherrill...



Menu Pors Even

44 euros TTC

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

9 Huitres de Pors Even

Duo de langoustines et crevettes

Praires farcies

Saumon gravelax , pickles de carottes et oignons , crème citron vert

Croustillant d'andouille de Gue menée , moutarde à l'ancienne

Queues de langoustines rôties , foie gras de canard maison

α

Blanquette de lotte safranée aux petits légumes

Poisson de la criée

Magret de canard au pain d'épice , sauce aigre douce

Filet de bœuf, crème de camembert et pommes frites maison

α

Dessert à la carte



Fromage-Desserts-Glaces

Croustillant de Brie, à la rhubarbe

Fromage blanc aux fruits rouges ou caramel beurre salé

Verrine de perle du Japon au lait de coco , tartare de mangue

Breizh brownie au caramel beurre salé

Crème brûlée à la pistache

Nougat glacé maison

Financier à la framboise , glace bulgare

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX : coupe 3 boules

vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé, pistache, citron vert, mangue, ananas

La dame blanche de la Croix des Veuves

(glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison)

La coupe bretonne

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

La Fraise Melba (en saison)

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

Colonel (citron vert, vodka)