

## Quelques idées ... à la carte

### Entrées

Saint Jacques ... 65.00€

Bouillie d'Avoine/Beurre Battu  
Coquillages Et Crustacés 50.00€

Foie Gras Poché/Tourteau « Ty Marc'h » /Figues Noires  
Bouillon De Carcasse 55.00€

### Légumes

Poireau « Brûlé »/Huître/Bœuf Fumé 55.00€

Raviole de Pied de Cochon et Coques/Pâte Rouge/  
Herbes des Falaises 45.00€

### Poissons

Pêche Du Jour Selon Arrivage 80.00€

Homard Cuisiné/Brioche  
Condiment « Pomme-Pomelos » 90.00€

### Viandes

½ Homard Brut « Au Naturel »  
Boudin Noir Rôti de « Kervilavel » 70.00€  
Biscuit Sarrasin

Poitrine De Pigeonneau Au Beurre Demi-Sel  
Blé Ancien/Jambon De Pleurotte 65.00€

### Produits Laitiers

Sélection De Fromages De France  
Et Sa Pastorale 20.00€

Gros Lait A La Fleur De Blé Noir 15.00€

### Desserts

Texture De Sarrasin 30.00€

Le Mont Blanc « Version M-H »/Prise De Mandarine  
Crème Glacée Au Marron 30.00€

Tube « Bitter »/Granité Persil  
Crème Glacée « Banane-Lime » 30.00€

Bonbon « Foin-Mangue »/Biscuit Breton  
Vinaigrette Passion 30.00€