

Un petit air iodé

6 spéciales Gillardeau N° 2 : 32.0
6 Spéciales Gillardeau N° 3 : 28.0
6 Spéciales L'étoiles de Carnac : 28.0

Crevettes grises : 11.0
Tourteau frais : 25.0
Crevettes roses : 24.5

Le plateau du Zeyer (1 pers.) 69

3 Spéciales Gillardeau N°3
3 Fines de claires Breuil N° 3
3 Spéciales L'Etoile
1 belle langoustine
3 crevettes roses Bio
Moules d'Espagne
Amandes de mer
Crevettes grises
Un ½ tourteau
Bulots

Plateau découverte 35

2 Spéciales « L'Etoile »
2 Spéciales N°3 Gillardeau
2 Fines de claires Breuil N°3
2 huitres plates de Cancale N° 1

6 huitres plates de Cancale N°1 : 28.0
6 Fines de Claires « Breuil » N° 3 : 19.0
6 Creuses de Bretagne N°3 : 16.0

Bulots mayonnaise ou aïoli : 13.5
4 belles langoustines : 26.0

Le grand mareyeur (2 pers.) 135

2 belles langoustines
6 crevettes roses Bio
4 huitres plates de Cancale N° 1
4 creuses de Bretagne N° 3
4 spéciales Gillardeau N°3
4 Fines de claires Breuil N° 3
Un tourteau entier
Moules d'Espagne
Amandes de mer
Crevettes grises
Bulots

Plateau crustacés 39

2 belles langoustines
4 crevette roses Bio
Un ½ tourteau
Bulots

Pour se mettre en appétit

Un amour de ravioles au homard, sauce Nantua 12.0
Croustillants de langoustines au basilic, tartare de mangue 14.5
Saint-Jacques marinées aux herbes & citron vert en coquille 17.0
Tartare de saumon aux agrumes, gelée de Yuzu 13.5
Ceviche de dorade marinée au lait de coco & citron vert 12.0
Gambas aux cheveux d'anges, sauce vierge au citron confit 14.9
Tranche de foie gras de canard maison, Chutney de fruits secs 21.5
(Le verre de Monbazillac AOP « château de Beaurant » : 7.0)

Les choses sérieuses

Filet de bœuf poêlé, sauce morilles, pommes Pont-Neuf 32.0
Magret de canard mariné & fumé par nos soins, mousseline de topinambours 27
Côte de veau en T-Bone poêlée, pomme de terre farcie aux lardons & piment d'Espelette 29.0
Carré d'agneau rôti, fagots de haricots verts, tomate provençale 28.0



Belles gambas panées à la penko, beurre vanille, riz des îles 28.0
Sole de Concarneau meunière ou sèche, pommes vapeur 41.0
Beau filet de Saint-Pierre du Guilvinec juste rôti, riz de Camargue, sauce choron 34.0
Médallions de lotte sur lit de rizotto crémeux au safran, beurre blanc au citron 29
Saint-Jacques d'Erquy poêlées sur un lit de fondue de poireaux, beurre blanc à la passion 29.5



Pour les gourmand(e)s

Crumble mangue, passion & ananas 10.5
Crème brûlée à la lavande 11.0
Cœur de macaron à la framboise 10.0
Poire pochée à la vanille & gingembre doux, glace coco
Nougat glacé au coulis de fruits rouges 10.0
Baba bouchon & sa fiole de rhum 12.0
Cœur coulant au chocolat (servi tiède), glace vanille 11.0
Sorbetes ou glaces de chez Berthillon 10.8
Sorbet poire arrosé d'alcool de poires 12.0
Coupe colonel (Sorbet citron et vodka) 12.0
Café ou thé gourmand 11.0
(Baba au rhum, Duo de mousse au chocolat blanc & noir, crème brûlée)