

MENU « SAVEUR » 26 €

ENTRÉES

CHÈVRE FRAIS ET POIVRONS PIQUILLO SUR GAUFRE DE SARRAZIN
NEMS DE PORC AUX CACAHUÈTES, CRÈME AU CIDRE
VELOUTÉ DE BUTTERNUT & PAIN PERDU AU MAÏS, FAÇON CRUMBLE
ENTRÉE À L'ARDOISE

PLATS

PAVÉ DE MERLU, CROÛTE AUX HERBES ET NORI, TAGLIATELLES DE COURGETTES
SUPRÊME DE POULET CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ET SA POÊLÉE THAÏ
CUISSÉ DE CANNETTE CONFITE, TATIN DE POMMES DE TERRE AU MAGRET FUMÉ
SUGGESTIONS À L'ARDOISE

DESSERTS À LA CARTE

MENU « GOURMAND » 32 €

ENTRÉES

LE PARIS-BREST DE GUILLAUME : CRÈME À LA TOMME DU NÉVET ET BRUNOISE D'ANDOUILLE
LANGOUSTINES RÔTIES, ENDIVE BRAISÉE AU BEURRE D'AGRUMES
BROCHETTE DE THON MI CUIT AU SÉSAME, SAUCE SOJA ET GINGEMBRE

PLATS

PRESSÉ D'AGNEAU À LA CORIANDRE ET SEMOULE AUX HERBES
ONGLET DE BŒUF SAUCE CHOCOLAT, MACAIRE DE POMME DE TERRE
DUO DE POISSONS, COROLLE DE LÉGUMES ET SAUCE MARJOLAINE

DESSERTS À LA CARTE

CARTE DES DESSERTS

CRÉMEUX YUZU SUR SON SABLÉ DIAMANT
ENTREMET POIRE & CHOCOLAT TONKA
PANNA COTTA COCO ET ANANAS CARAMÉLISÉ AU POIVRE KAMPOT
« LE VÉRITABLE KOUIGN AMANN DE DOUARNENEZ »
DESSERT À L'ARDOISE

À LA CARTE

Prix nets

Pour se mettre en appétit

ENTRÉE À L'ARDOISE	7.50 €
VELOUTÉ DE BUTTERNUT & PAIN PERDU AU MAÏS, FAÇON CRUMBLE	7.50 €
NEMS DE PORC AUX CACAHUËTES, CRÈME AU CIDRE	8.00 €
CHÈVRE FRAIS ET POIVRONS PIQUILLO SUR GAUFRE DE SARRAZIN	8.50 €
LE PARIS-BREST DE GUILLAUME : CRÈME À LA TOMME DU NÉVET ET BRUNOISE D'ANDOUILLE	9.00 €
LANGOUSTINES RÔTIES, ENDIVE BRAISÉE AU BEURRE D'AGRUMES	9.50 €
BROCHETTE DE THON MI CUIT AU SÉSAME, SAUCE SOJA ET GINGEMBRE	9.50 €

Tendances Océanes...

SUGGESTIONS À L'ARDOISE	16.00 €
PAVÉ DE MERLU, CROÛTE AUX HERBES ET NORI, TAGLIATELLES DE COURGETTES	16.50 €
DUO DE POISSONS, COROLLE DE LÉGUMES ET SAUCE MARJOLAINE	18.50 €
PLATEAU DE FRUITS DE MER (Pour 2 personnes - sur commande)	66.00 €

Morceaux choisis du Boucher...

SUGGESTIONS À L'ARDOISE	16.00 €
SUPRÊME DE POULET CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ET SA POËLÉE THAÏ	17.00 €
CUISSE DE CANNETTE CONFITE, TATIN DE POMMES DE TERRE AU MAGRET FUMÉ	17.50 €
PRESSÉ D'AGNEAU À LA CORIANDRE ET SEMOULE AUX HERBES	18.00 €
ONGLET DE BŒUF SAUCE CHOCOLAT, MACAIRE DE POMME DE TERRE	19.00 €

Bouquet Final...

DESSERT À L'ARDOISE	7.50 €
PANNA COTTA COCO ET ANANAS CARAMÉLISÉ AU POIVRE KAMPOT	8.00 €
« LE VÉRITABLE KOUIGN AMANN DE DOUARNENEZ »	8.50 €
ENTREMET POIRE & CHOCOLAT TONKA	9.00 €
CRÊMEUX YUZU SUR SON SABLÉ DIAMANT	9.50 €

MENU POTAGER

Exclusivement à base de légumes, destiné à nos clients végétariens ... ou pas ! 20.00 €

MENU PITCHOUNE

Menu adapté à l'âge, au désir et à l'appétit de chacun.

Réservé à vos chères têtes blondes (ou brunes) jusqu'à 12 ans. 8 à 12.00 €

NOS PARTENAIRES A VOTRE SERVICE

Scarlette Le Corre - Le Guilvinec

La Tomme du Névet - Plogonnec

Boulangerie des Plomarc'h - Douarnenez

Guillaume Doaré - Douarnenez

Et quand « Mère Nature le permet », notre voisine Amélia Moré

Algues fraîches et produits dérivés

Fromage Artisanal de Vache

Kouign Amann

Poissons et Crustacés

Fruits et Légumes Bio

Tous les plats de notre carte sont faits maison,
excepté pour le Kouign Amann de Thierry Lucas, à qui nous accordons toute notre confiance depuis plus de 20 ans.