



Tous nos plats sont faits maison (en dehors des glaces), élaborés le plus possible à partir de produits frais, de saison et locaux.

All our dishes are homemade (apart from ice cream), made as much as possible from fresh, seasonal and local products.

Formule du midi - Lunchtime formula

Parmi une sélection de plats (F) - Among a selection of dishes (F)

Entrée

+
Plat
Starter
+ Main course

ou

Plat

+
Dessert
Main course
+ Dessert

29,00 €



Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert

35,00 €

Pensez à réserver sur notre site :



Please feel free to book from our website :

Entrées - Starters

Assiette d'huîtres de Kermor
(par 6, par 9 ou par 12)

*Plate of oysters from Kermor
(by 6, by 9 or by 12)*

12,00 - 17,00 - 22,00

**Poulpe laqué, vinaigrette au sumac,
agrumes brûlés**

*Glazed octopus, sumac vinaigrette and
charred citrus*

19,00

**Langue de bœuf finement tranchée,
servie tiède, sauce grübiche,
câpres et pickles**

*Thinly sliced beef tongue, served warm,
grübiche sauce, capers and pickles*

16,00

**Oeuf parfait, crème de Comté à l'ail noir
et champignons**

*"Perfect egg" with black garlic Comté cream
and mushrooms*

12,00

**Velouté d'oignons, émulsion de crème de
Comté, oignons confits et frits**

*Onion velouté with Comté cream emulsion,
confited and fried onions*

14,00

Plats - Main courses

Poissons - Fishes

**Pavé de merlu, crémeux de chou-fleur à la
vanille, salade de chou-fleur cru et rôti**

*Hake fillet, vanilla-scented cauliflower purée,
raw and roasted cauliflower salad*

23,00

**Médaillasson de lotte et sa bisque d'étrilles au
kari goss, brunoise de fenouil**

*Monkfish medallion with spider crab bisque
scented with kari goss, fennel brunoise*

30,00

Végétarien - Vegetarian

**Risotto de petit épeautre aux
champignons et au Comté affiné**

Spelt risotto with mushrooms and aged Comté

25,00

Viandes - Meats

**Poitrine de cochon fermier, jus corsé et
déclinaison de céleri**

*Low-cooked free-range pork belly, served with
gravy and a variation of celery*

23,00

**Agneau en deux façons, ses cocos géants,
son jus au thym, au miel et à l'ail noir**

*Lamb prepared in two ways with giant white
beans and a thyme, honey and black garlic jus*

30,00

Fromages - Cheeses

F +3€

**Trilogie de fromages des « Fromagers
malouins », salade et toasts**

*Trilogy of cheeses from the « Fromagers
malouins », served with salad and toasts*

13,50

Desserts

**Pomme rôtie, crémeux au lait ribot,
crumble de sarrasin, caramel au beurre
salé et kasha**

*Roasted apple, buttermilk cream, buckwheat
crumble, salted butter caramel and kasha*

10,00

**Riz au lait de coco, mangue confite en
cubes et son jus de mangue, vanille et
citron vert**

*Coconut rice pudding, diced candied mango
and a mango, vanilla and lime jus*

10,00

**Mousse et segments d'agrumes et son
« sponge cake », chocolat chaud et
éclats de biscuit chocolat**

*Citrus mousse and segments with sponge
cake, hot chocolate and chocolate biscuit
crumbs*

12,00

Menu enfant

**Pièce de viande ou Filet de poisson
et leur accompagnement**

**+
Boule de glace**

18,00

Children's menu

**Cut of meat or Fish fillet
and their side dish**

**+
Ice cream**