



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 gribiche,
câpres et pickles

Thinly sliced beef tongue, served warm,
gribiche sauce, capers and pickles

16,00

Œuf parfait, crème de Comté à l'ail noir^F
et champignons

“Perfect egg” with black garlic Comté cream
and mushrooms

12,00

Velouté d'oignons, émulsion de crème de^F
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^F
vanille, salade de chou-fleur cru et rôti

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

23,00

Médaille 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^F
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

Trilogie de fromages des « Fromagers^{F +3€}
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,^F
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^F
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^F
« 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