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 €

L'ARMATEUR · HIVER · 2026

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

35,00 €

Entrées – Starters

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

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

12,00 - 17,00 - 22,00

Crozets de sarrasin au lard grillé et au confit d'oignons, accompagnés d'un syphon de reblochon et de croûtons à l'ail et au thym

Buckwheat crozets served with grilled bacon and onion confit, and complemented by a Reblochon cheese foam and garlic-and-thyme croutons

16,00

Truite sauvage en gravlax, ses œufs de truite citronnés et sa crème de ciboulette

Gravlax-cured trout served with trout eggs with lemon and chive cream

18,00

Velouté de potimarron et ses cubes de potimarron confits accompagnés d'un pesto origan-pistache F

Pumpkin velouté served with confit pumpkin cubes and an oregano-and-pistachio pesto

12,00

Œuf parfait, crème de pain grillé à l'huile de truffe blanche d'Alba, champignons et copeaux de Comté F

"Perfect (slow-cooked) egg" served with a toasted bread cream infused with Alba white truffle oil, mushrooms and Comté

14,00

Plats – Main courses

Poissons – Fishes

Pavé de Merlan, topinambours en deux façons et beurre blanc à l'huile de truffe blanche F

Whiting fillet, Jerusalem artichokes in two ways, and beurre blanc infused with white truffle oil

23,00

Aiguillettes de St-Pierre, bisque d'étrilles safranée, fenouil rôti, pommes de terre vapeur et carottes glacées

John Dory fillets, saffran-infused crab bisque, roasted fennel, steamed potatoes and glazed carrots

30,00

Végétarien – Vegetarian

Céleri rave rôti, poêlée de champignons, noisettes torréfiées et jus végétal corsé

Roasted celeriac, sautéed mushrooms, toatsted hazelnuts and a rich vegetable jus

25,00

Viandes – Meats

Filet mignon de porc Duroc de Batallé, son pressé de PDT et sa sauce poivre vert F

Duroc de Batallé pork tenderloin, layered potato terrine Madagascan green pepper sauce

23,00

Paleron de veau confit à la graisse de canard, sauce aux cèpes, mousseline de potimarron et potimarron rôti F

Veal chuck cooked in duck fat, sauce with porcini mushrooms, pumpkin mousseline and roasted pumpkin

30,00

Fromages – Cheeses

Trilogie de fromages des « Fromagers malouins », salade et toasts F +3€

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

13,50

Desserts

Crème brûlée à la vanille et à la fève de Tonka F

Vanilla and Tonka bean crème brûlée

10,00

Chou farci crémeux et son pralin au pop-corn, accompagnés d'un caramel au beurre salé F

Cream-filled choux pastry with a popcorn praline and served with a salted butter caramel

10,00

Poire pochée et son crémeux de Saint-Marcelin, accompagnés d'un jus au miel et d'un crumble de noix et de sarrasin

Poached pear with creamy Saint-Marcelin cheese, served with a honey jus and a walnut and buckwheat crumble

12,00

Menu enfant – Children's menu

Pièce de viande ou **Filet de poisson**
et leur accompagnement
+
Boule de glace

Cut of meat or Fish fillet
and their side dish
+
Ice cream

18,00