



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
29,00 €

Plat
+
Dessert
Main course
+ Dessert



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

Asperges rôties et toum, croûtons de
pain rôtis au beurre, thym, ail des ours
et oignons frits

Roasted asparagus with toum, butter-toasted
croûtons, thyme, wild garlic and
fried onions

18,00

Oignon confit et farci à l'effiloché de
porc, jus de viande, crémeux de
Philadelphía et cébette

Confit onion stuffed with pulled pork and
gravy, Philadelphia cream with spring onions

16,00

Œuf parfait, crémeux de Gorgonzola,
dés de chorizo ibérique, pois,
champignons et oignons rouges

“Perfect egg” with Gorgonzola cream, Iberian
chorizo, peas, mushrooms and red onions

14,00

Betterave rôtie et son siphon de Feta,
réduction de jus de betterave et huile de
basilic

Roasted beetroot with whipped feta, served
with a beetroot reduction and basil oil

12,00

Plats – Main courses

Poissons – Fishes

Filet de dorade et son beurre blanc
accompagnés de légumes de saison

Sea bream fillet with a white butter sauce,
accompanied by a medley of seasonal vegetables

23,00

Pavé de mullet et sa mousseline de riz au
lait de coco, émulsion de crabe vert au
curry vert, à la citronnelle et au gingembre

Mullet fillet with coconut rice purée, green crab
emulsion, green curry, lemongrass and ginger

30,00

Végétarien – Vegetarian

Polenta Parmesan, huile de truffe et
champignons sautés, Halloumi fritt et
crémeux de Philadelphía

Parmesan polenta, truffle oil and mushrooms,
fried halloumi and Philadelphia cream

25,00

Viandes – Meats

Croustillant de poulet et sauce cacahuète,
réduction de jus de volaille et crémeux de
petits pois au raifort

Crispy chicken with peanut sauce, served with
a poultry jus and a pea and horseradish cream

23,00

Poitrine de veau roulée et farce fine
sauge - romarin - citron confit, choux de
Bruxelles frits, sauce barbecue et
crémeux de Philadelphía au chorizo

Rolled veal breast, forcemeat of sage, rosemary,
and preserved lemon, Brussels sprouts, barbecue
sauce and a Philadelphia cream with chorizo

30,00

Fromages – Cheeses

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

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

13,50

Desserts

Choux au charbon et son craquelin
accompagnés d'une crème diplomate au
yuzu et d'un praliné de sésame noir

Charcoal choux pastry with “craquelin”,
accompanied by yuzu diplomat cream and a
black sesame praline

10,00

Financier aux amandes et son duo de
rhubarbe accompagnés de yaourt à la
grecque

Almond financier accompanied by a rhubarb
duo and Greek yogurt

10,00

Flan pâtissier tout chocolat et son
praliné de noisettes

Rich chocolate flan served with hazelnut
praline

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