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.

L'ARMATEUR

Route du Rhum 2026

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

Œuf parfait et crème de Camembert, andouille de Vire et sarrasin

"Perfect (slow-cooked) egg" served with a Camembert cream, "Andouille" sausage from Vire and buckwheat

14,00

Tartare de Saint Jacques et de mangue, accompagné d'une vinaigrette passion-soja

Scallop and mango Tartare, passion fruit-and-soy vinaigrette

19,00

Ceviche de dorade au lait de coco et au piment végétal

Sea bream ceviche with coconut milk and mild Caribbean chilli

19,00

Plats – Main courses

Poissons – Fishes

Lieu jaune et sa bisque de crabe vert au curry vert et au lait de coco accompagnés d'un riz collant et de légumes grillés

Pollack served with a green crab bisque, green curry and coconut milk, and accompanied by a sticky rice and grilled vegetables

30,00

Filet de dorade et sa mousseline de patate douce accompagnés d'une sauce chien

Sea bream fillet, served with a sweet potato mousseline and a Caribbean herb sauce

23,00

Végétarien – Vegetarian

Dahl de lentilles corail au lait de coco et curry

Red lentil Dahl with coconut milk and curry

25,00

Viande – Meat

Cari de poulet et son riz collant

Chicken Cari served with a sticky rice

28,00

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

Baba au rhum, sirop vanille citron, crémeux vanille

Rum baba, served with a vanilla-and-lemon syrup and a silky vanilla cream

10,00

Blanc-manger-coco ananas, vanille, gingembre et citron vert

Coconut "blanc-manger" with Pineapple, vanilla, ginger and lime

10,00

Syphon de banane flambée au rhum, ganache montée au chocolat noir et biscuit cuillère infusé au rhum

Rum-flambéed banana foam, whipped dark chocolate ganache and rum-infused sponge finger biscuit

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