#### Menu tout homard 95 €

La fraicheur de homard aux huiles parfumées

\*\*\*\*

Le homard dans son velouté de homard au kari-gosse

Le homard gratiné façon Thermidor

\*\*\*\*

Dessert à la carte



# Menu Île de Groix 46 €

## 38 € sans entrée ou sans dessert

Les escargots de Groix, tomate basilic, beurre persillé, croutons

Ou

Le pressé de joue de bœuf au foie gras

 $O_{1}$ 

Bar mariné, haddock, fromage frais, huiles aux herbes, basilic, noix

Lieu jaune sauvage, citron caviar, coquillages

Ou

Le désossé de caille farcie de pommes et fruits secs en blé noir

\*\*\*\*

Dessert à la carte



## Menu Belle-Ile en Mer 72 €

#### 59 € avec une seule entrée

Le foie gras de canard, chutney de poires, gelée poiré au gingembre

L'andouille de Guéméné en raviole, émulsion crustacés

Le bar sauvage, crémeux de coco de Paimpol, pâtisson et risotto Sarrazin

0u

Le désossé de pigeonneau de Pornic, cuisses confites, printanière de légumes

\*\*\*\*

Dessert à la carte