

Menu tout Homard 96 €

La salade de homard aux huiles parfumées

Homard, velouté de homard au kari gosse

Le demi-homard gratiné, façon Thermidor

Desserts à la carte

Menu Ile De Groix 44 €

38 € avec une étape en moins

Pressé de joue de bœuf confite et foie gras

Ou

*Saumon bio d'Irlande confit au sel
et grillé au chalumeau,*

déclinaison de tomates, sorbet, tartare, gelée

Ou

Petits encornets au cidre, crème et fondue de champignons

Filet de mulot noir à la plancha, marinère de coquillages safranés

Ou

Souris d'agneau confite, oignons rouges et pomme grenaille

Desserts à la carte

Menu Belle Ile En Mer 64 €

54 € avec une étape en moins

Poulpe grillé, haddock, betterave, crème de maïs et haddock

Ou

Foie gras de canard, gelée poiré gingembre et chutney de poires

Homard, velouté de homard au kari gosse

Le poisson du marché

Ou

Le canard de la ferme de Luguen dans tous ses états

Desserts à la carte