

*Menu Virginie 35€*

*L'Amuse - Bouche*

...

*Tataki de Poisson sur Lit de Légumes Croquants*

*Pressée de Foie Gras aux Fruits de Saison*

...

*Poisson Noble de Nos Côtes Selon l'Arrivage*

*Pastilla de Pigeonneau au Foie Gras*

...

*Bavarois de Potimarron au Poivre Tchuli et Caillé à La Liqueur de Châtaignes*

*Verrine Tout Caramel à La Fève de Tonka*

*Tous nos plats sont cuisinés par nos soins à partir de produits frais*

## Menu Terroir 28€

*L'Amuse - Bouche*

...

*9 Huîtres Creusées N° 3 de La Baie de Paimpol*

*Terrine de Canard aux Pistaches et Petits Légumes*

...

*Filet Mignon de Porc Cuit Basse Température aux Fruits Rouges*

*Chaudrée de La Mer Safranée*

...

*Cage en Chocolat à La Mousse d'Orange*

*Crème Brûlée à la Pistache*

*Tous nos plats sont cuisinés par nos soins à partir de produits frais*

*Menu Des Merciers 23€*

*L'Amuse - Bouche*

...

*Tartare de Poisson*

*Salade de Lentilles Accompagné d'un Œuf Parfait*

...

*Choucroute de La Mer*

*Emincé de Bœuf Sauce au Poivre*

...

*Fondant au Chocolat*

*Tarte Tatin et Crème Chantilly*

*Tous nos plats sont cuisinés par nos soins à partir de produits frais*

*Formule Déjeuner*

*Du Lundi au Samedi (hors jours fériés)*

*Entrée, plat, dessert 18€*

*Entrée, plat **ou** plat, dessert 15€*

*Plat de La Formule 11€*

*Petit Pourcel 10€*

*(Menu enfant 12 ans maxi)*

*1 sirop à l'eau ou 1 jus de fruits*

*Steak haché ou poisson blanc, frites ou légumes*

*Crêpe beurre sucre, Chocolat ou Nutella*

*Ou 1 boule de glace artisanale*

## Les Entrées à la Carte

*Tataki de Poisson sur Lit de Légumes Croquants 18.00€*

...

*Pressée de Foie Gras aux Fruits de Saison 19.00€*

...

*Terrine de Canard aux Pistaches et Petits Légumes 14.00€*

...

*9 Huitres Creuses N° 3 de La Baie de Paimpol 13.50€*

...

*Tartare de Poisson 9,00 €*

...

*Salade de Lentilles Accompagné d'un Œuf Parfait 9,00 €*

## Les Plats à la Carte

*Pastilla de Pigeonneau au Foie Gras 28.00€*

...

*Poisson Noble de Nos Côtes Selon l'Arrivage 25.00€*

...

*Filet Mignon de Porc Cuit Basse Température  
aux Fruits Rouges 21.00€*

...

*Chaudrée de La Mer Safranée 19.00€*

...

*Emincé de Bœuf Sauce au Poivre 14,00 €*

...

*Choucroute de La Mer 14,00 €*

*Consultez nos suggestions du moment*

## Les Desserts

<i>Bavarois de Potimarron au Poivre Tchuli et</i>	
<i>Caillé à La Liqueur de Châtaignes</i>	8.00€
<i>Verrine Tout Caramel à La Fève de Tonka</i>	8.00€
<i>Cage en Chocolat à La Mousse d'Orange</i>	8.00€
<i>Crème Brûlée à la Pistache</i>	8.00€
<i>Le Café Gourmand</i>	8.90€
<i>Le Champagne Gourmand</i>	14.00€
<i>L'ardoise de Fromages</i>	8.90€
<i>Fondant au Chocolat</i>	8,00 €
<i>Tarte Tatin et Crème Chantilly</i>	8,00 €

## Les Crêpes au Lait Fermier

<i>Beurre</i>	2.90€
<i>Beurre sucre</i>	3.30€
<i>Confiture (fraise ou abricot)</i>	3.60€
<i>Miel</i>	3.60€
<i>Miel Citron</i>	3.90€
<i>Caramel au beurre salé ou Nutella</i>	3.90€
<i>Chocolat Maison</i>	3.90€

## Les Crêpes Gourmandes

<i>La Bigouden : Pommes, caramel au beurre salé, glace vanille, flambée au Calvados</i>	7.90€
<i>La choc-amandes : Chocolat maison, amandes grillées, glace vanille et chantilly</i>	7.50€
<i>La flambée au choix : Calvados ou Rhum ou Grand-Marnier</i>	7.50€

## Glaces Artisanales

### Les Parfums

Vanille gousses naturelles infusées

Chocolat pur beurre de cacao pépites de chocolat

Cappuccino copeaux de chocolat

Citron jaune

Fruit de la passion

Fraise

Framboise

Cassis noir de Bourgogne baies confites

Antillaise Rhum raisin blond

## Les Coupes

2 boules de glace 3.70€

3 boules de glace 4.70€

### Les Coupes Gourmandes

Chocolat liégeois 7.50€

Glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois 7.50€

Glace vanille, glace café, sauce café, chantilly

Caramel liégeois 7.50€

Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, chantilly

L'irrésistible 7.50€

Glace cassis, glace citron, glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Colonel ou Antillaise 8.50€