



# LA CARTE

---

## *Entrées*

Assiette de Charcuteries Bretonnes	12€
Assiette de Saumon Fumé	15€
Foie Gras Maison	22€
Cannellonis aux Légumes et Ricotta*	11€
Ravioles de Crustacés aux Epices Colombo	12€
Terrine de Poisson Maison	12€

## *Plats*

Filet de Lieu Fumé et son Beurre Blanc	18€
Filet de Dorade Crème Agrume	20€
Magret de Canard Sauce Fruits Rouges ou Sauce Miel	24€
Entrecôte 200gr Sauce Poivre ou Echalotes	22€
Andouillette de Baud Grillée	18€
Chaud/Froid Végétarien*	18€

(QUINOA, BOULGOUR, FALAFEL MENTHE ET CORIANDRE, AVOCAT, TOMATE CONFITE ET OLIVE NOIRE)

\*Plat végétarien





## *Fruits de Mer*

Huîtres Creuses N°3 de la Ria D'Étel 6/9/12	9€/12€/16€
Assiette de l'Ecailler (3 LANGOUSTINES, 4 HUITRES, BIGORNEAU, BULOT)	22€
Plateau de Fruits de Mer**	45€
(6 LANGOUSTINES, 6 HUITRES, BIGORNEAU, BULOT, ½ ARAIGNÉE OU ½ TOURTEAU, CREVETTES)	
Plateau Royal**	65€
(6 LANGOUSTINES, 6 HUITRES, BIGORNEAU, BULOT, ½ HOMARD, CREVETTES)	

**\*\*LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER SONT À COMMANDER 24H À L'AVANCE**

## *Fromages & Desserts*

Assiette de Fromages Bretons	10€
Moelleux au Chocolat	9€
Kouign Amann	10€
Palet Glacé au Caramel	9€
Surprise de Forêt Noire	11€
Poire Pochée Sauce Chocolat	9€
Coupe de Glaces : 2 Boules/3 Boules	6€/7€

(Vanille, chocolat, caramel, fraise, citron, mangue, coco, café, rhum raisin, cerise)

Supplément Chantilly/Chocolat/Caramel au Beurre Salé sur demande

