

## Menu à 35 €

Chers clients,

La Villa Tri Men vous accueille dans son restaurant :

- tous les soirs de l'année du mardi au samedi
- ainsi que les lundi soirs du 16 juin au 8 septembre

La cuisine de notre chef Frédéric Claquin conjugue au simple parfait saveurs marines et produits du marché.

La carte est renouvelée chaque mois pour profiter pleinement des produits de saison. Si vous souhaitez la recevoir, merci de laisser votre adresse email à la réception.

### CARTE D'AVRIL

Langoustines du Guilvinec juste cuites	18
Ormeau simplement poêlé	26
Foie gras de canard mi-cuit	18
Lotte rôtie / émulsion chorizo	23
Saint-Pierre / patates douces / sabayon gingembre	30
Filet d'agneau en papillote d'herbes	25
Tout chocolat	10
Tempura d'ananas	12
Glaces et sorbets (chouchen, caramel, fraise, pain d'épices, fruits rouges, vanille, cacao)	6

*Tous nos prix sont en euros nets.*

*Les desserts sont à commander en début de repas.*

Velouté de topinambour / ormeaux cocktail

\*\*\*

Lieu jaune à la plancha

\*\*\*

Coque meringuée

ou

Biscuit au chocolat noir

## Menu à 53 €

Saint-Jacques / fenouil / vinaigrette à l'orange

ou

Tourteaux / Quinoa / sablé parmesan

\*\*\*

Cotriade de poisson façon Tri Men

ou

Pluma ibérique / purée de choux fleurs

\*\*\*

Sablé cacao / crème brûlée à la fève de tonka

ou

100% Caraïbes

À votre demande, 24 heures à l'avance, nous pouvons également vous proposer :

Plateau de fruits de mer (langoustines, crabe, huîtres, palourdes, bigorneaux) 18

Plateau de fruits de mer royal (1/2 homard, langoustines, crabe, huîtres, palourdes, bigorneaux) 10

Le homard grillé au naturel (les 100 grammes) 10

*Découvrez notre second restaurant, le Bistrot du Bac, sur le port. Ouvert toute l'année, midi et soir, dégustez une cuisine de bistrot de la mer, les yeux dans les eaux vertes du port.*