

## Notre carte

### Menu à 39 €

- Escargots du Cap-Sizun/ravioles de champignons ou Minestrone de canard/foie gras
- Epaule d'agneau du Pouldon confite ou Cotriade de poisson façon Tri Men (supplément 9€)
- Choco marron

### Menu à 59 €

- Escalope de foie gras de la Maison Mitteault/dattes/coulis de châtaigne ou Ravioles de langoustines/émulsion cocos paimpolais
- Ris de veau/girolles/macaronis de David le Ruyet ou Lotte/légumes d'automne/bouillon Raifort
- Croustillant chocolat/estragon ou Cristalline aux agrumes/sorbet orange sanguine

### Menu à 79 €

- Menu dégustation (4 plats)

Faites nous confiance !

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

- Le homard rôti au naturel (55 € par personne)
- Le plateau de fruits de mer royal (60 € par personne)
- Le plateau de fruits de mer (42 € par personne)