

LA CARTE DE LA TERRASSE

Notre carte évolue très régulièrement, selon la saison et les envies du chef & de son équipe.

LES ENTREES

9 Huîtres n°3 de la Baie de Quiberon	11 €
Pressé de chair de tourteau, gaspacho d'oseille, poivron confit	14 €
Grosse crevette sauvage rôtie en kadaïf, émulsion coco	13 €
Sashimi de thon rouge mariné, légumes croquants	12 €
Mi- cuit de veau iodé, zests d'agrumes	13 €

LES PLATS

Fish & chips, et ses condiments	16 €
Salade du pêcheur, fromage frais de Kerguillet, crevettes, saumon fumé, maquereau	17 €
Retour de la criée, risotto croustillant	20 €
Saint-Pierre petit bateau juste snacké, purée de patate douce	25 €
Poitrine de veau laquée au miel de Lanvaux, shiitake bio du Finistère	19 €
Entrecôte Simmental 250gr, baies de poivrier, pommes frites	24 €

LA SELECTION DU PATISSIER

Fraicheur fraise basilic, meringue croquante	8 €
Biscuit moelleux à l'huile d'olive fleur d'hibiscus, crème légère au miel	8 €
Le Baba Mojito	9 €
Voyage Chocolat de la manufacture Cluizel	9 €
Salade de fruit frais	7 €
Café Gourmand, café Nespresso ou thé et ses 4 mignardises maison	10 €
Champagne Gourmand, coupe Laurent Perrier ou et ses 4 mignardises maison	18 €



MENU DU MIDI

Notre menu du midi change quotidiennement,
ci-dessous un exemple de menu.

Burrata crémeuse

Saumon fumé aux Bois de hêtre par nos soins



Filet de lieu,

Quinoa rouge Bio et légumes de Plouhinec



Fraîcheur d'agrumes et financier pistache

Menu 3 plats - 25€

Menu 2 plats - 20€

Plat seul - 15€

Menu enfants
15,00€

Melon ou Saumon fumé



Le poisson du jour ou Le Suprême de volaille à la crème



Coulant chocolat

MENU INTUITIONS

Servi uniquement le soir

Notre menu Intuition change très régulièrement, selon la saison et les envies du chef & de son équipe, ci-dessous un exemple de menu.

Grosses crevettes sauvages en kadaïf, émulsion coco

Ou

Mi cuit de veau iodé aux algues marines, pickels fenouil bio



Filet de Saint-Pierre, jus de veau réduit lié de café,

Cromesquis de brandade de morue

Ou

Retour de la criée

Barigoule de légumes de Plouhinec



Voyage Chocolat de la manufacture Cluizel

Ou

Déclinaison autour de la Gariguette, fraîcheur basilic

Menu 3 plats - 32€