

# La Carte

## Les entrées

<i>Tartelette au saumon fumé à chaud, moules, coques et fenouil</i>	12.00 €
<i>Salade de gambas, avocat et pomme Granny, chips de blé noir et perles de yuzu</i>	12.00 €
<i>Burratina, Coppa de Parme, tomates confites et sorbet tomate-basilic</i>	12.00 €
<i>Carpaccio de Saint-Jacques au yuzu et lait de coco</i>	18.00 €

## Les plats

<i>Filet de dorade royale, sauce aux crustacés et homard, fettuccine de blé tendre à l'encre de seiche et petits pois</i>	23.00 €
<i>Magret de canard, sauce au cassis, galette de pommes de terre, courgettes et poivron confit</i>	22.00 €
<i>Pavé de bœuf, sauce tartare, tomates-cerises et pommes Pont-Neuf</i>	23.00 €
<i>Fallafel, sauce au yaourt, menthe et coriandre et légumes rôtis</i>	17.00 €

## Le fromage et les desserts

<i>Assiette de trois fromages de la région</i>	9.50 €
<i>Sablé breton, pêche et crème d'amande</i>	11.00 €
<i>Framboises, mousse chocolat blanc, sorbet hibiscus et langue de chat à la pistache</i>	11.00 €
<i>“Péniche de Malestroît” aux fraises et lemon curd</i>	11.50 €
<i>Café gourmand</i>	7.00 €

<i>Glaces et sorbets de Terres Bleues à Cléguérec</i>	la boule 2.75 €
<i>Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café citron jaune, citron vert, fraise, cassis, mûre, framboise, abricot, ananas, mangue, pomme cidrée</i>	

*Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.*

*La cheffe sera heureuse de proposer des alternatives suivant vos demandes particulières : végétarien, sans gluten, allergies*

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*