

La Direction, le Chef Laurent RENÉ  
et toute l'équipe

Sont heureux de vous accueillir,  
Vous souhaitent un Bon Appétit  
Et un excellent moment en leur compagnie.

Chers clients, nous travaillons avec des produits frais, aussi malgré un approvisionnement régulier,  
certains produits peuvent être momentanément en rupture.

Nous vous remercions de votre compréhension.

*Pour les personnes sujettes aux allergies alimentaires,  
La carte du restaurant est disponible à la réception,  
Avec pour chaque plats le détail de ses composants allergènes*

Nous vous proposons de retrouver  
Toutes les saveurs de nos côtes bretonnes  
En découvrant le coin de l'écailler

**Le plateau de fruits de mer (pour 2 personnes)**

*- sur commande 24h à l'avance -*

*Huîtres, langoustines, palourdes, bigorneaux, crevettes,  
bulots, tourteau (ou araignée suivant saison)*

70,00 €

**Le plateau de fruits de mer Royal (pour 2 personnes)**

*- sur commande 24h à l'avance-*

*1 homard de 500 g, huîtres, langoustines, palourdes, crevettes,  
Bigorneaux, bulots, tourteau (ou araignée suivant saison)*

105,00 €

**Les huîtres creuses n°3 de BRETAGNE**

**JEGO SYLVAIN (56 CRACH)**

La douzaine	18,00 €
Les 9	15,00 €
Les 6	10,00 €

Prix net TTC service compris

# NOTRE CARTE

## Les Entrées

Poêlée de crevettes roses au piment d'Espelette, agrumes et choux kalé frit	15,00€
Salade de mignon de porc fumé maison, gaufre parmentière au conté	13,00€
Saint Jacques en deux façons, étuvée de choux rouge et joue de porc confite	19,00€
Saumon fumé par nos soins en tranches épaisses, citron confit et perles de hareng	16,00€
Assiette de saumon fumé bio fumé par nos soins	13,00€
Ballotine de foie gras de canard, chutney de fruits secs et pain de campagne	17,00€

## Les Poissons

Saumon cuit basse température, purée de choux fleur, huile de romarin et tuile dentelle d'encre de seiche	15,00€
Cabillaud croustillant sur peau, tartare d'huitres et fondue de poireaux au beurre	17,00€
Sole au beurre meunière (400/600g) suivant arrivage	40,00€
Homard grillé au beurre d'estragon et sa garniture <i>(12 € les 100 gr à partir de 500 gr)</i>	

## Les Viandes

Suprême de volaille fermière terre et mer, gratin de pommes de terre	15,00€
Magret de canard au poivre de Timut, carottes de couleur au beurre demi-sel et Kumquats confits	18,00€
Pavé de filet de bœuf à la moëlle, médaillons de choux au foie gras et trompettes de la mort	27,00€

*Race à viande*

# CARTE DES DESSERTS

**9,00 €**

Préparé à la minute  
Le choix de votre dessert s'effectue à la commande  
Nous vous remercions de votre compréhension

Tartelette chocolat noisettes

Ou

Fraises et estragon, crème glacée vanille et biscuit madeleine

Ou

Agrumes en Pavlova, sorbet aux herbes fraîches

Ou

Verrine de glaces et sorbets aux fruits, crème émulsionnée vanille

Ou

Finger exotique, sorbet banane passion

Ou

Ile flottante revisitée ananas kiwi

Ou

PLATEAU DE FROMAGES

Prix net TTC service compris

## LE MENU DE LA TEIGNOUSE

**21 €** *une entrée + un plat ou un plat + un dessert*

**25 €** *une entrée + un plat + un fromage ou un dessert*

Poêlée de crevettes roses au piment d'Espelette, agrumes et choux kalé frit

Ou

Salade de mignon de porc fumé maison, gaufre parmentière au conté

\*\*\*

Saumon cuit basse température, purée de choux fleur, huile de romarin et tuile dentelle à l'encre de seiche

Ou

Suprême de volaille fermier terre et mer, gratin de pommes de terre

\*\*\*

Plateau de fromages

Ou

Tartelette tatin Bretonne, glace caramel beurre salé

Ou

Choix dans la carte des desserts [avec supplément de 4€](#)

## LE MENU DU PETIT MARIN

*(Jusqu'à 12 ans – une boisson comprise)* **10.50 €**

Assiette de rosette et cornichons ou Carottes râpées ou Melon (selon la saison)

\*\*\*

Steak de bœuf ou Escalope de volaille ou Filet de poisson

Accompagnements

Pommes sautées ou haricots verts ou pâtes

\*\*\*

Coupe de glace ou Salade de fruits ou yaourt

Prix Net TTC service compris

# LE MENU DU TERROIR

«Logis» 38,00 €

Saumon fumé maison par nos soins en tranches épaisses au bois de hêtre,  
citron confit et perles de harengs

Ou

Saint-Jacques en deux façons, étuvée de choux rouge et joue de porc confite (sup 4€)

Ou

Ballotine de foie gras de canard, chutney de fruits secs et pain de campagne grillé

\*\*\*

Homard grillé au beurre d'estragon et sa garniture

*(uniquement servi pour 2 pers (500g) ou servi pour 1 pers sup. de 20 €)*

Ou

Cabillaud croustillant sur peau, tartare d'huitres et fondue de poireaux au beurre

Ou

Magret de canard aux poivres de Timut, carottes de couleur au beurre demi-sel et  
Kumquats confits

\*\*\*

Plateau de fromages

Ou

Carte des desserts

Prix net TTC service compris