

# Menu de la Teignouse

2 plats 20€ - 3 plats 24€

## Entrées

Tartelette de tomates anciennes, Burrata crémeuse et huile de basilic

ou

Moules marinières à la crème

## Plats

Grondin rouge poêlé, purée de courgette, radis rond,  
navet boule d'or et vinaigrette yuzu

ou

oitrine de cochon caramélisée,  
écrasé de pomme de terre aux oignons nouveaux

## Desserts

Tarte mirabelles à la crème d'amande et sorbet mirabelle

ou

Verrine de glaces et sorbets

ou

Plateau de fromages

ou

Choix dans la carte des desserts (supp 4€)

# Menu du terroir

3 plats 37€

## Entrées

Foie gras de canard maison, chutney de fraises et pain céréales grillé

ou

Saumon fumé maison en tranches épaisses, pommes de terre tièdes et écume de lard

ou

Croustillant de queues de gambas, cubes de polenta panée, brunoise melon/tomate, vinaigrette au piment d'Espelette

## Plats

Fricassée de homard au beurre demi sel,  
pommes de terre grenaille et pois gourmands  
(250 gr par personne servi pour 2 ou pour 1 pers. sup. de 20 €)

ou

Demi pigeon fermier cuit basse température, escalope de foie gras  
poêlée et coco de Paimpol (supp 4€)

ou

Pavé de bar de ligne à la plancha, asperges vertes  
et salade de pousse d'épinards (supp 6€)

## Desserts

Carte des desserts

ou

Plateau de fromages

# Menu du petit marin

Jusqu'à 12 ans, 10€ boisson comprise

## Entrées

L'assiette de rosette et cornichons

ou

Carottes râpées

ou

Melon (suivant la saison)

## Plats

Le steak de bœuf

ou

L'escalope de volaille

ou

Le filet de poisson vapeur

Accompagnement :  
pommes sautées, haricots verts ou pâtes

## Desserts

Coupe de glace

ou

Salade de fruits

ou

Fromage blanc ou yaourt

# La carte

## Entrées

Moules marinières à la crème	10€
Tartelette de tomates anciennes, burrata crémeuse et huile de basilic	14€
Foie gras de canard maison, chutney de fraises et pain céréales grillé	18€
Saumon fumé maison en tranches épaisses, pommes de terre tièdes et écume de lard	15€
Croustillant de queues de gambas, cubes de polenta panée, brunoise de melon/tomate, vinaigrette au piment d'Espelette	16€
Assiette de saumon fumé bio fumé par nos soins	13€

## Poissons

Grondin rouge poêlé, purée de courgette, radis rond, navet boule d'or et vinaigrette yuzu	14€
Pavé de bar de ligne à la plancha, asperges vertes et salade de pousse d'épinards	25€
Fricassée de homard au beurre demi sel, pommes de terre grenaille et pois gourmands (12€ les 100g à partir de 500g)	12€
Grosse crevette grillée, risotto crémeux aux pleurotes	24€
Homard grillé au beurre citron et sa garniture (12€ les 100g à partir de 500g)	12€

## La carte

### Viandes

Poitrine de cochon caramélisée, écrasé de pommes de terre  
aux oignons nouveaux 15€

Demi pigeon fermier cuit basse température, escalope de  
foie gras poêlée, coco de Paimpol 20€

Pavé de filet de bœuf Rossini et pommes de terre grenaille 30€

Viande Française et race Limousine

## Le coin de l'écailler

**Plâteau de fruits de mer (2 pers)** 70€  
Sur commande 24h à l'avance

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

**Plâteau de fruits de mer Royal (2 pers)** 105€  
Sur commande 24h à l'avance

1 homard de 500g, huîtres, langoustines, palourdes, crevettes, bigorneaux, bulots, tourteau (ou araignée suivant arrivage)

**Huîtres creuses de Bretagne n°3**  
**Maison Jego Sylvain Crach**

Les 12 18€

Les 9 15€

Les 6 10€

## Les desserts

Tartelette citron revisitée	9€
Larme de mousse au chocolat noir croustillante et framboises fraîches	9€
Poire pochée aux épices douces, sablé Breton et glace caramel	9€
Tropic coco	9€
Verrine de glaces et sorbets aux fruits, crème émulsionnée vanille	9€
Crème brûlée vanille, pâte sucrée et barbe à papa parfumée fraise	9€
Tarte mirabelles à la crème d'amande et son sorbet mirabelle	9€
Plateau de fromages	9€

Nos desserts étant préparés à la minute, nous vous invitons à faire votre choix lors de votre commande. Merci pour votre compréhension.

**Nous vous souhaitons  
un bon appétit.**

Nous travaillons avec des produits frais. Malgré un approvisionnement régulier, il peut arriver que certains produits soient momentanément en rupture. Merci pour votre compréhension.