

La carte

Sous l'océan

LANGOUSTINES DE NOS CÔTES - 300g	20€
Mayonnaise à l'estragon et citron vert	
CREVETTES ROSES - 300g	11€
BULOTS A L'AIOLI - 200g	9€
BIGORNEAUX - 200g	9€
	6pcs / 9pcs / 12pcs
HUITRES CREUSES DE LA BAIE N°3	9.80€ / 15€ / 19.50€
HUITRES PLATES N°0	11.5€ / 16€ / 20€
PLATEAU CORNICHE	38€
6 huîtres creuses, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux, tourteau ou araignée (selon arrivage)	
PLATEAU ROYAL - En deux services	120€
1er temps : 9 huîtres creuses, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux	
2ème temps : homard breton (600/800g)	

Au commencement

GASPACHO DE PETITS POIS	7€
Cappuccino de jambon, croquant au wasabi	
PIQUILLOS	9€
Farcis à la crème de maïs fumée, asperge et chips de pain	
BURRATA DI BUFFALA	9€
Fumée au foin, pastèque rôtie, salade de roquette	
COEUR DE SAUMON	10€
En cru/cuit, croquant de légumes, avocat, pickles de carotte	
FOIE GRAS DE CANARD	17€
Gel de pomme et passion, brioche toastée à la fleur de sel	

Le monde végétal

RISOTTO DE CEREALES	16.50€
Jardin de légumes printaniers	

En pleine mer

POISSON DU MARCHÉ		12€
TAGLIATELLE DE CALAMAR		16€
Pois chiche, chorizo, poivrons et crémeux pois chiche		
THON MI-CUIT		17.80€
Risotto de céréales et choux fleur, émulsion de parmesan		
CABILLAUD BASSE TEMPERATURE		21€
Palet rôti d'Andouille de Guémené, purée de fèves		
SOLE		35€
Rôtie au beurre noisette, bouchon de pommes de terre fondantes		
HOMARD BRETON ROTI - 600G/800G	Demi 34€	Entier 60€

Retour de ferme

PLAT DU MARCHÉ		12€
SUPREME DE VOLAILLE		16€
Crème de maïs fumée, légumes croquants, sauce estragon		
BURGER TEX-MEX		16.60€
Poulet mariné aux épices, salade, tomate, sauce barbecue et frites maison		
BURGER DES SABLES BLANCS		16.60€
Burger maison, salade, tomate, oignon nouveau, comté, frites maison		
NOIX D'ENTRECOTE - 280g		25€
Carottes glacées, jus court		
COTE DE BOEUF - 1kg		52€
Légumes de saison, pommes de terre rissolées aux herbes		

Souvenir d'enfance

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES		8.50€
BARRE PISTACHE ET FRAISE		7.60€
Fraises de Plougastel, sorbet yaourt maison		
FONDANT AU CHOCOLAT		7.60€
Chocolat 70%, gel parfumé au yuzu, tuile au grue de cacao		
MACARON OUVERT		7.60€
Crème légère au combava, fleur de melon, marmelade citron		
NEW YORK CHEESECAKE		7.60€
Crème Ivoire, coulis exotique, éclats de chocolat		
LA CREATION SPONTANEE DU CHEF		7.60€