

# La carte

## Sous l'océan

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

## Au commencement

<b>PIQUILLOS</b>	<b>9€</b>
Farcis à la crème de maïs fumée, chips de pain	
<b>BURRATA DI BUFFALA</b>	<b>9€</b>
Fumée au foin, melon, roquette et vinaigre de géranium	
<b>COEUR DE SAUMON</b>	<b>10€</b>
En cru/cuit, carpaccio de concombre, pickles de carotte, gel pêche wasabi	
<b>LE FOIE GRAS EN LINGOT</b>	<b>17€</b>
Gel de pomme et passion, brioche toastée à la fleur de sel	

## Le monde végétal

<b>RISOTTO DE CEREALES</b>	<b>14.50€</b>
Jardin de légumes printaniers	

## *En pleine mer*

<b>POELEE DE CALAMAR</b>		16€
Crèmeux de pois chiche, chorizo et poivron confit		
<b>THON MI-CUIT</b>		17.80€
Céréales et chou fleur, émulsion parmesan		
<b>CABILLAUD BASSE TEMPERATURE</b>		21€
Mousseline de chou fleur parfumé au citron Kaffir, légumes croquants, beurre blanc aux agrumes		
<b>LA SOLE 500G/600G</b>		35€
Rôtie au beurre noisette, bouchon de pommes de terre fondantes		
<b>HOMARD BRETON ROTI - 600G/800G</b>	Demi 34€	Entier 62€

## *Retour de ferme*

<b>BURGER TEX-MEX</b>		16.60€
Poulet mariné aux épices, salade, tomate, sauce barbecue et frites maison		
<b>BURGER DES SABLES BLANCS</b>		16.60€
Burger maison, salade, tomate, comté, frites maison		
<b>COEUR DE FAUX-FILET</b>		23€
Ecrasé de pommes de terre parfumé à la truffe d'été, jus corsé		
<b>NOIX D'ENTRECOTE - 280g</b>		25€
Frites maison, sauce bearnaise		
<b>COTE DE BOEUF A PARTAGER - 1kg</b>		52€
Légumes de saison, pommes de terre fondantes, jus court		

<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES</b>		8.50€
---------------------------------------	--	-------

## *L'instant sucré*

<b>BARRE PISTACHE ET FRAISE</b>		7.60€
Fraises de Plougastel, sorbet yaourt maison		
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>		7.60€
Chocolat 70%, gel parfumé au yuzu, tuile au grue de cacao		
<b>MACALONG OUVERT</b>		7.60€
Abricot, crème verveine, marmelade citron		
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b>		7.60€
Crème Ivoire, coulis exotique, éclats de chocolat		