

## **Menu « Le Grand Jardin »**

*Au Choix*

Foie Gras Maison Chutney aux Pommes  
Ou  
Assiette de Fruits de Mer



Fraîcheur Sorbet Pomme et Pommeau



Homard Bleu Rôti (2 personnes)

*Pêche Atlantique Nord Est*

Ou

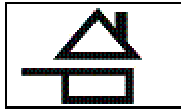
Poêlée d'Ormeaux à l'Ail



Tartelettes de Chèvre, ou Roulante de Fromages



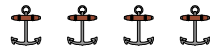
Dessert (à choisir à la commande) **55.50 €**



## Menu « Les Courtis »

*Au Choix*

9 Huîtres Creuses de la Baie de Cancale  
Foie Gras Maison Chutney aux Pommes  
Assiette de Fruits de Mer  
Soupe de Poissons Maison, Rouille et Croûtons



Coquilles St-Jacques de nos Côtes, Beurre Blanc  
Filet de Canard au Miel, Epices Douces  
Aiguillettes de Saint-Pierre à la Plancha, Beurre d'Algues

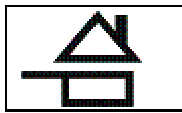


Roulante de Fromages



Dessert (à choisir à la commande)

**43 €**



## Menu « Le Buron »

*Au Choix*

Soupe de Poissons Maison

Pressé de Crabe Emietté par nos Soins

Cappuccino de Velouté de Légumes aux Eclats de Noisettes



Dos de Cabillaud Tagliatelles de Légumes, Crème d'Aïl

Pavé de Lieu Jaune, Réduction de Cidre, Millefeuille de Céleri

Gridouille de Bretagne (Andouille au Lard), Purée aux Herbes et son Jus Corsé

Cœur de Romsteck de « Bœuf Breton » aux Condiments Aigre-Doux

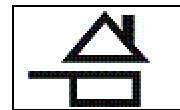


Assiette de 2 Fromages au choix



Dessert au choix ( à choisir à la commande) **31.00 €**

Boissons non comprises



## Menu « Le Bouton »

1 Plat dans le menu  
« Le Buron »



Assiette Fromagère

Ou

Café Gourmand

**17.00 €**

## Menu « Les Patouilletts »

*Moins de 12 ans*

1 Petit Plat Comme Papa et Maman  
Dans le Menu « Le Buron »



Crème Glacée

**10.00 €**

## Retour au Port

### Plateau de Fruits de Mer 1 pers.

Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux, praires  
Amandes tourteau ou araignée, le tout frais et selon arrivage

### Plateau de Fruits de Mer 2 pers.

Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux, praires  
Amandes tourteau ou araignée, le tout frais et selon arrivage

### Assiette de Fruits de Mer

Huîtres, langoustines, bulots, bigorneaux, praires  
Amandes tourteau ou araignée, le tout frais et selon arrivage

### Langoustines Fraîches

Mayonnaise (300 grs)

### Langoustines Grillées Crémées

« Façon Anaïck » (250 grs)

### Tourteau ou Araignée

Mayonnaise (environ 500 grs)

### 12 Huîtres Creuses

De Cancale (n°2)

### Pressé de Crabe

(émietté par nos soins)

### Assiette de Bulots

Mayonnaise (500 grs)

### Soupe de Poissons Maison

Rouille et Croûtons

### Foie Gras Maison

Chutney aux Pommes

## Coup de Filet

*Tous les Poissons et Viandes sont  
accompagnés de Légumes Frais*

### Aiguillettes de St-Pierre

A la Plancha, Beurre d'Aigues

### Sole Meunière

300/400 grs

### Coquilles St-Jacques de nos Côtes

Beurre Blanc

### Dos de Cabillaud

Tagliatelles de Légumes, Crème d'Aïl

### Pavé de Lieu Jaune

Réduction de Cidre, Millefeuille de Céleri

### Poêlée d'Ormeaux à L'Aïl

A la Façon de ma Grand-Mère

« 2 ou 3 pièces selon grosseur »

### Le Homard Bleu Rôti

(Pêche Atlantique Nord Est)

Environ 500 grammes :

(les 100 grammes)

## **Titre National de Maître Restaurateur**

### **Depuis 2009**

-Si vous avez un régime alimentaire particulier,  
N'hésitez pas à nous le signaler.

Notre Equipe se fera

Un plaisir de vous satisfaire.

-Carte Allergène sur demande.

-Menus disponibles en gros caractères.

Et Casque Audio pour

Personne à Déficience Visuelle

## L'Etal du Boucher

Viande Française

### Gridouille de Bretagne

(Andouille au Lard)

Purée aux herbes, jus corsé

### Filet de Canard

Au Miel, Epices Douces

### Cœur de Romsteck de Bœuf

Breton Condiments Aigre-Doux

## Maraîchers et

## Fromagers

### Salade Verte

### Roulante de Fromages

(3 Fromages au choix)

### Assiette de Légumes Frais

### Frites Fraîches Maison

### Tartelettes de Chèvre

## Douceurs

### Le Choix des Desserts

Boissons non comprises  
Prix nets Service Compris



# Les Desserts



## Pâtisseries « Fait Maison »

Comme une Religieuse Au Caramel

Parfait Glacé à l'Orange

Dôme de Crème Brûlée Coco Miroir Acidulé

Pomme au Four, Chantilly Manzana (alcool de pommes vertes),  
Caramel Beurre Salé

Trio Tout Chocolat  
(Moelleux, Profiterole, Truffe Amère)

10.50 euros à la carte

## Glaces (Carte d'Or)

Vanille – Café – Caramel Fleur de Sel – Rhum Raisin

5.00 euros à la carte

## Sorbets (Carte d'Or)

Citron Vert - Pomme - Poire – Cassis - Framboise

5.00 euros à la carte



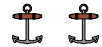


## Menu « Le Bastion »

Terrine du Chef « Recette de mon Papa »  
(Contient du Porc)



Choucroute de Poissons  
(Haddock et Cabillaud)



Far Breton Caramel au Beurre Salé

**15.00 €**

Prix nets Service Compris    Boissons non comprises  
Tout Changement dans les menus sera facturé à la carte

## Vin au Verre A.O.P.

Le Verre 12 cl : 5.00 €

### BLANC

Muscadet Sur Lie La Griffe Bernard Chéreau 2013

Touraine Cépage Sauvignon Domaine des Caillots 2013

Chardonnay Domaine de la Chesnaie Pays de Loire 2015

### ROUGE

Bordeaux Supérieur Château Brun d'Espagne 2003

Chinon Domaine de la Colline 2014

St Nicolas de Bourgueil Vignoble des Robinières 2015

### ROSE

Côtes de Provence Château du Galoupet 2014