

CARTE DU JOUR

Du frais du frais du frais selon arrivage ... cuisine Maison ☺

Entrées

Huîtres gratinées au parmesan et champignons 16 €
Saumon fumé par nos soins sciure de hêtre, fleur de lavande, crème yuzu aneth. 15 €
Cappuccino de langoustine et velouté végétal 14 €
Couteaux persillade 16 €
Gravlax de saumon maison à l'aneth 14 €

Poissons

Linguine à l'encre de seiche saumon fumé émulsion de langoustine 24 €

Thon rouge en croute épices wasabi nouilles thaï 33 €

Dos de cabillaud jus corsé tatin d'échalotes légumes 31 €

Lieu jaune coulis de passion purée de céleri à la vanille 33 €

Traditionnel Fish & chips sauce gribiche, potatoes 23 €

Cassolette océane (Saumon, Lieu Jaune, Haddock) crème de crustacés 29 €

Tentacules d'encornet poêlés à la provençale et son tian de légumes 29 €

Médaillons de Lotte crème de chorizo, émulsion carotte jaune passion, petits légumes 31 €

Moules île de Dumet marinière façon Le Cap, potatoes persillées 19 €

Viandes

Ribbs de porc laqué potatoes 24 €
Entrecôte bovine Loire Atlantique, beurre persillé pomme grenaille 41 €

Végétarien

Farandole de légumes de saison

19€

HUITRES ET FRUITS DE MER

Huitres N°3 Mesquer:

6 pièces 15 € 9 pièces 21 € 12 pièces 25 €

Bigorneaux cuits 15 € Bulots 14 € Crevettes roses sauvage 150 gr 17 €

Demi Tourteau : 22 € Araignée 900 gr : 38 € Langoustines 270 gr : 27 €

Grande assiette de la mer 1 pers :

½ Tourteau, 6 huîtres, bulots , bigorneaux 52 € ½ Araignée, 6 huîtres, bulots, bigorneaux 54 €

PLATEAUX DU CAP à 2:

Tourteau entier / Bulots/ Crevettes roses / Bigorneaux /12 Huitres 98 €

Tourteau entier / Bulots/ Langoustines / Bigorneaux /12 Huitres 115 €

Araignée Bulots / Crevettes roses /Bigorneaux / 2 langoustines /12 Huitres 118 €

Imperial mixte: ½ Tourteau / Araignée / 4 Langoustines / Bigorneaux /

Crevettes roses /12 Huitres 135 €

PLANCHE FROMAGES St Nectaire fermier, Brebis espelette, Tomme ... 14 € MENU ENFANT (<10 ans)

Salade tomate — Poisson, pomme de terre - 1 boule de glace 14 €`

DESSERTS

- . Moelleux au chocolat fève de tonka glace vanille14 €
- . Crème brulée Yuzu Gingembre 13 €
- . L'original « carrot cake » sur crème anglaise au persil plat. 14 $\ensuremath{\varepsilon}$
- . Tarte agrumes meringuée glace vanille 13 €
- . Financier aux griottes boule de glace vanille 13 €
- . Colonel (2 boules citron vert 4cl Vodka) 12 €

Cafés Gourmand : - espresso & un mini moelleux maison 8,50 €

- allongé OU déca & un mini moelleux maison 9,50 €

. Glaces artisanales : Fraise / Rhum raisin / Caramel beurre salé / Vanille / Mangue/ Chocolat Noir ou sorbet Citron vert 3,30 € /Boule