

ENTREES (Starters)

| | | |
|--|--------|------|
| Huîtres creuses n°3 de la baie de Quiberon | les 6 | 9 € |
| <i>Oysters from Quiberon's bay</i> | les 9 | 13 € |
| | les 12 | 17 € |
| Salaisons et Charcuteries d'artisan | | 7 € |
| <i>Mix starter of cooked pork meat</i> | | |
| Galette de pomme de terre à l'andouille de Guéméné, salade, échalotes confites au jus de viande | | 10 € |
| <i>Potato pancake with sausage from Guéméné, green salad, pickled shallots in meat juice</i> | | |
| Fricassée d'escargots de Groix au beurre persillé, pomme vapeur et mouillettes | | 12 € |
| <i>Fricassee of snails from the Groix Island with parsley butter, steam potatoes and toasts</i> | | |
| Cotriade revisité en terrine, crème battue à la ciboulette | | 12 € |
| <i>"Cotriade" chef style, chive cream (Brittany specialty)</i> | | |
| Tartare de cèpes et foie gras poêlé, bouillon d'un pot au feu | | 17 € |
| <i>Tartar of cep mushrooms and pan fried duck liver</i> | | |
| Grosses langoustines rôties au beurre de Yuzu, crème de potiron | | 16 € |
| <i>Scampi fried with "yuzu" butter, pumpkin cream</i> | | |

POISSONS (Main courses)

| | | |
|--|--|------|
| Dos de julienne cuit au plat, gratin de blette au Timanoix, velouté vert | | 14 € |
| <i>Ling fish, bette topped with Timanoix cheese</i> | | |
| Cabillaud cuit sur la peau, choux de Bruxelles et carottes, émulsion au cumin | | 17 € |
| <i>Cod cooked with skin, Brussels sprouts, carrots and cumin sauce</i> | | |
| Bar de ligne cuit au plat, kasha, capuccino de panais, croustillant au blé noir | | 28 € |
| <i>Sea bass, roast buckwheat, parsnips mousseline, crispy buckwheat pancake</i> | | |

VIANDES (Main courses)

| | | |
|--|--|------|
| Filet mignon poêlé, jus au cidre, crumble de potimarron et châtaignes | | 15 € |
| <i>Pan Fried pork steak, cider sauce, crumble of pumpkin and chestnuts</i> | | |
| Croustillant de canard confit au romarin, cannelloni de céleri aux cèpes | | 19 € |
| <i>Crispy duck confit with rosemary herbs, celery and cep mushroom</i> | | |
| Suprême de pigeon cuit rosé, poire pochée au vin chaud, mille feuille de pomme de terre au lard | | 27 € |
| <i>Pigeon fillet medium cooked, poached pear, potatoes layered with bacon</i> | | |

FROMAGES & DESSERTS (Cheeses and Desserts)

| | | |
|--|--|------|
| Trappe de Timadeuc et fruits confits | | 6 € |
| <i>(Cow cheeses made by the monks of Timadeuc's Abbaye)</i> | | |
| Fromages affinés par Jean-Yves Bordier | | 10 € |
| <i>Selection of matured cheeses by Jean-Yves Bordier</i> | | |
| Déclinaison de pommes | | 9 € |
| <i>Apple in different textures</i> | | |
| Mille feuilles de poires façon Bourdaloue | | 9 € |
| <i>Puff pastry with pears and almond cream</i> | | |
| Tatin de betterave au poivre de Séchouan, smoothie cassis | | 9 € |
| <i>Beetroot tart with Séchouan pepper, black current smoothie</i> | | |
| Traditionnel blanc manger, suprême d'orange à la menthe, crêpes séchées | | 9 € |
| <i>Traditional "blanc manger coco", orange wedges minted, crispy pancake</i> | | |
| Moelleux au chocolat St Domingue, noisette torréfiées, glace vanille | | 9 € |
| <i>St Domingue chocolate sponge, grilled hazelnuts, vanilla ice cream</i> | | |
| Biscuit pistache, mangue fraîche, mousse passion | | 9 € |
| <i>Pistachio biscuit, fresh mango, passion fruit mousse</i> | | |
| Far breton aux pruneaux | | 6 € |
| <i>Brittany prune cake</i> | | |

Les Artisans et leurs produits

Huîtres de pleine mer élevées par Henri Puren, ostréiculteur au Pô à Carnac (02 97 52 15 40)

Les légumes par Sophie et François Josse, le petit potager maraîchers au Pô à Carnac (02 97 52 07 64)

Beurre demi-sel par Jean-Yves Bordier, maître beurrier et fromager à Saint-Malo (02 99 40 88 79)

Charcuteries par Didier Le Guénic, artisan au Faouët et halles de Merville à Lorient (02 97 23 17 77)

Trappe au lait de vache des moines de l'Abbaye de Timadeuc à Bréhan (02 97 51 50 29)

Jus de pommes bio, Sophie & Patrice Le Garrec, agriculteurs bio au Notério à Carnac (02 97 52 95 85)

Le pain par Mathieu Morineau, artisan boulanger à Carnac (02 97 52 61 96)