

---

## *Les Prémices*

---

<i>Noix de Saint-Jacques en Croûte de Chorizo</i> <i>Walnut St. Jacques Crusted Chorizo</i>	22,50€
<i>Queues de Langoustines Rôties Flambées au Cognac</i> <i>Bavaroise de Mangue</i> <i>Roasted Langoustines Brandy brushed with Bavarian Mango</i>	19,50€
<i>Méli-Mélo de la Mer à la Bretonne</i> <i>Hodgepodge of the sea in Brittany</i>	18,50€
<i>Bisque de Homard et Emincés de St Jacques</i> <i>Lobster Bisque and Sliced St Jacques</i>	18,50€
<i>Terrine de Foie Gras Gelée de Fruits de la Passion,</i> <i>Home-made foie gras terrine, Passion Fruit Jelly</i>	22.00€

### **Les Huîtres :**

*La Fierté du moment, avoir à notre Carte les premières huîtres creuses biologiques de Bretagne, provenant de la Baie de Quiberon (Certificat de Conformité à consulter)*

<i>Six huîtres au naturel</i> <i>Six natural Oysters</i>	14,80€
<i>Huîtres gratinées au beurre Maître d'hôtel</i> <i>Oysters au gratin with Maître d'hôtel butter</i>	18,80€

## La Mer

---

*Tous nos Poissons cuits à la Vapeur vous garantissent fraîcheur et moelleux et seront accompagnés des Légumes du Marché.*

*All our Steamed Fishes guarantee freshness and sweetness and will be accompanied by market vegetables*

<i>Filet de Daurade, Sauce Vierge</i> <i>Fillet of sea Bream, Virgin Sauce</i>	19,50 €
<i>Filet de Bar du Marché, Sauce Homardine</i> <i>Sea bass Fillet, Lobster Sauce</i>	24,50 €
<i>Pavé de Dos de Cabillaud, Beurre Breton</i> <i>Cod Steak, Breton Butter</i>	22,50 €

## La Terre

---

*Toutes nos viandes, soigneusement sélectionnées, sont également accompagnées de nos légumes du moment.*

*All our meats are carefully selected, are also accompanied by seasonal vegetables.*

<i>Poulet Jaune, Abricots infusés au Thé Noir</i> <i>Free Range Chicken, Apricots infused with black tea</i>	19,50 €
<i>Quasi de Veau Rôti</i> <i>Veal Fillet</i>	24,50 €
<i>Pièce de Bœuf Race Blonde d'Aquitaine, Mature, Jus Corsé</i> <i>Beef piece of Blonde Aquitaine race, seasoned juice</i>	
<i>- Façon Rossini</i> <i>In the Rossini way</i>	28,50 €
<i>- Au Poivre</i> <i>- Flavoured with pepper</i>	24,50 €
<i>- Snacké</i> <i>- Snacked</i>	22,50 €

## *Les Douceurs*

---

<i>Autour des Agrumes : Tuile Craquante, crème citronnée, suprême acidulé</i>	<i>16,50€</i>
<i>Around Citrus: Crunchy Tile, Lemon Cream, Sour Supreme</i>	
<i>Pomme Caramélisée, Sablé Breton et Crémeux au Cidre</i>	<i>12,50€</i>
<i>Caramelized Apple, Breton Shortbread biscuit and Creamy Cider</i>	
<i>Parfait au Chocolat Noir, Brunoise de Poire</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dark Chocolate Dessert, Pear Brunoise</i>	
<i>Comme un « Mont-Blanc »...</i>	<i>18,50€</i>
<i>Like « The Mont Blanc »...</i>	
<i>Sélection des Trois Fromages Affinés</i>	<i>9,50€</i>
<i>Mature cheese plate</i>	
<i>Café Gourmand du Roi Arthur</i>	<i>11.00€</i>
<i>The King Arthur's Gourmet coffee</i>	