

Menu du Terroir

25,80 Euros

- Huit Huîtres Creuses
- Marinière de Moules à la Crème
- Tartare de Saumon aux Légumes Marins
- Cocotte de Fruits de Mer à l'Armoricaine
- Aumônière de Chèvre Chaud et son Millefeuille de Chèvre à la Tomate



- Filet de Lieu Jaune au Beurre Blanc
- Magret de Canard Rôti au Coulis de Cèpes au Porto



- Café Gourmand
- Assiette de Sorbets
- Assiette de Fromages
- Déclinaison de Desserts aux Fruits Rouges
- Petite Corbeille Croustillante aux Fruits Frais



Nos Principaux Fournisseurs :

- Les Viviers de Loctudy
- Moulin Marée, Loctudy
- Huîtres Ludovic Le Cœur
- Moulin de l'Ecluse, Pont-l'Abbé
- Fromagerie du Menez-Hom