

Entrée + plat **OU** plat + dessert : **25,50 €**

Entrée + plat + dessert : **29,50 €**

Entrées pour commencer

Mille-feuilles de saumon, duo de guacamole et rilette de saumon frais, disques croustillants au paprika, crevette rose et coulis de mangue

Foie gras mi-cuit maison aux figues, avec sa confiture gourmande et son toast brioché

Mozzarella di Buffala et sa trilogie de tomates anciennes, basilic frais et chips de tomate

Camembert pané et son lard grillé, confiture de cerises noires et bouquet de salades

Entrée du jour sur ardoise

6 huîtres de Cancale n°3, médaille d'argent 2019 au Concours régional agricole (+ 2.00 €)

Portion de bulots aux aromates ≈ 250 gr, citron vert et mayonnaise maison

6 Crevettes roses Bio de Madagascar avec mayonnaise maison (+ 2.00 €)

6 Langoustines (+ 3.00 €)

Tourteau entier ≈ 450.gr

½ Homard bleu breton (+ 12.50 €), **Homard bleu entier breton** (+ 19.00 €)

Plats côté Terre et Mer

Magret de canard sauce aigrette à l'orange, trilogie de carottes et haricots vert persillés, et sa purée de carottes maison

Onglet de veau parfumé au romarin, sauce poivre ou roquefort, trilogie de carottes et haricots vert persillés, et sa purée de carottes maison

Filet de bœuf façon Rossini, sauce porto, trilogie de carottes et haricots vert persillés, et sa purée de carottes maison (+ 5.00 €)

Filet de bœuf sauce au poivre ou roquefort, trilogie de carottes et haricots vert persillés, et sa purée de carottes maison (+ 3.00 €)

Burger Pur bœuf : Pain burger artisanal, steak haché de bœuf +/-180grs, Saint-nectaire fermier, cheddar, sauce Béarnaise, bouquet de salades et frites maison

Tartare de bœuf frais (≈250 gr) non préparé, bouquet de salades et frites maison

Tartare de bœuf aller-retour (≈250 gr) , bouquet de salades et frites maison

La fameuse côte de bœuf du Living-room (≈700 gr) et son os à moelle, sauce béarnaise, bouquet de salades et frites maison (+ 7.00 €)

Lasagne végétarienne pâtes fraîches, courgettes, aubergines, sauce tomate maison

Brochette de gambas et de saumon aux agrumes, sauce vierge sucré salé (grenade, ciboulette, échalote, citron vert), salade verte et frites maison

Filet de bar sauce beurre blanc citronné, trilogie de carottes et haricots vert persillés, et sa purée de carottes maison

Plat du jour sur ardoise

1/2 Homard bleu Breton rôti au four, beurre blanc citronné, frites maison et salade verte (+ 12.50 €)

Homard bleu Breton rôti au four, beurre blanc citronné, frites maison et salade verte (+ 19.00 €)

Nos plateaux de fruits de mer

Plateau dégustation* : 52.00 € (supp ½ Homard : +12.50 €)

4 huîtres de Cancale n°3, 1 tourteau, 1 langoustine,
4 crevettes roses Bio de Madagascar, 1 portion de bulots cuits aux aromates

Plateau Living-room* : 95.00 €

8 huîtres de Cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 10 crevettes roses Bio de Madagascar,
1 portion de bulots cuits aux aromates

Plateau Signature* : 130.00 €

24 huîtres de cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau, 6 langoustines,
12 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots cuits aux aromates

*Nos plateaux sont servis avec des crustacés frais et cuits maison, du beurre demi-sel, de la mayonnaise maison, du vinaigre à l'échalote, des citrons et du pain de seigle artisanal.

Plats côté jardin

Salade Végan façon poke-bowl: Quinoa, légumes confits, pesto, avocat, pamplemousse rose, grenade, pignons de pin, noisettes, et concombre

Salade océane: Salade, saumon mariné, pamplemousse, crevette rose, avocat, tomates, citron, graines de sésames

Salade XXL: Camembert pané et lard grillé, confiture de cerises noires, pignons de pin, noisettes, concombre et tomate

Salade de bœuf Thaï basilic: émincé de bœuf, cacahuètes, oignons caramélisés, germe de soja, menthe fraîche

Desserts pour finir

Choux craquelin façon profiteroles, glace vanille de bourbon et duo de chocolat maison

Tartelette framboises, crème pâtissière à la pistache et son palet breton maison

Baba au rhum gourmand et sa chantilly maison

Tartelette citron vert meringuée à l'italienne posé sur un biscuit croquant aux spéculos

Tartare d'ananas frais, citron vert et son sirop passion

Fondant chocolat façon Mamie Zaza au beurre salé, crème anglaise maison, glace vanille

Crème brûlée à la vanille de Bourbon de Madagascar et notre nougatine maison

Tiramisu vanille fraises et son coulis

3 boules de glace au choix: chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, poire, citron vert, framboise, rhum raisin, Nutty (façon Nutella)

Glace poire williams ou glace Colonel (+ 1.00 €)

Café/thé gourmand (+ 1.50 €)

Assiette de fromage (Saint-nectaire fermier, camembert au lait cru, crottin de Chavignol)

Menu enfant : 8.00 €

Plat : Steak haché de bœuf, saumon frais ou nuggets de poulet avec frites et légumes

Dessert : 2 boules de glace, 1 chou craquelin façon profiterole

Tarif des plats hors menu et hors supplément : Entrées: 13.00 € - Viandes et poissons: 20.00 € - Salades: 18.00€ - Desserts: 8.00 €

Quelques produits peuvent être surgelés selon la saison. Prix net en euros. Taxes & services compris.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.