

Menu «La tour Noire» 29,00 €

1 entrée au choix : - Assiette de 6 huîtres creuses n° 3 « Emmanuel Legris »
- Soupe de poissons, minestrone de légumes
- Coques de « L'Aber Benoît » farcies au beurre persillé

1 plat au choix : - Cotriade «retour de pêche», bisque de crustacés
- Pavé de Lieu jaune, légumes du moment
- Suprême de pintade fermière cuite à basse température, poêlée forestière

Option : Assortiment de fromages locaux, salade (+7 €)

1 dessert au choix : - Petits Babas au Limoncello et agrumes frais confits, granité orange sanguine, gingembre
- Bostock à la pomme, caramel et fruits du Mendiant, glace Chouchen

Menu «La Baie des Anges» 39,00 €

1 entrée au choix : - Lasagne de Coquillages, poêlée de topinambours, Jus marinière
- Terrine de Foie Gras au Lambic, Oignons rosés confits, purée de groseilles
- Tagliatelle de Seiche, crémeux de champignons, Tuile à l'encre

1 plat au choix : - Filet de barbue, légumes de saison
- Médailon de Lotte « façon Blanquette », Etuvée de choux au lard, Pilaf de riz au Curry Black Pearl,
- Trilogie gourmande autour du Cochon

Option : Assortiment de fromages locaux, salade (+7 €)

1 dessert au choix : - Mont Blanc en Trompe l'œil, couleurs de saisons
- Poire pochée sur palet croustillant « Belle Hélène »

Menu «Ile Vierge» 59,00 €

1 entrée au choix : - *Saint Jacques Snackées, embeurrée de Butternut, Châtaignes, jus persillé*
- Ormeaux sauvages, mariage terre-mer

1 plat au choix : - *Dos de Bar de Ligne « Ourazi »*
- *Tronçon de Turbot cuit sur l'arête, légumes du moment*

Option : *Assortiment de fromages locaux, salade (+7 euros)*

Dessert : - *L'assiette gourmande*

Laissez-vous tenter par une dégustation

Menu «Plaisir dans les Abers » 75,00 €

Le foie gras

L'ormeau Sauvage

Le Fameux ragoût de Homard Breton

Le Bar de ligne « Ourazi »

Le craquant au Citron

Menu Jeunes gourmets 12,00 € (- 10 ans)

Rillettes du pêcheur ou Assortiment de Charcuterie

Petit poisson beurre blanc, Frites ou Steak haché Frites

Fondue au chocolat, fruits frais

Nos viandes sont d'origine Française