
Les Entrées

<i>Œuf mollet, Petits Pois à la française, Tartine de poissons fumés, Ecume d'oignons caramélisés *</i>	17,00 euros
<i>Marbré de Foie Gras, Cerises et Groseilles, Sablé Fruits secs</i>	20,00 euros
<i>Queues de Langoustines, Yaourt aux herbes, Crackers de Sarrazin, Jus vert légèrement mentholé</i>	22,00 euros
<i>Coupe de Bigorneaux *</i>	8,00 euros
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise * (environ 200g)</i>	19,00 euros
<i>Assiette de Grosses Langoustines mayonnaise * (environ 400g)</i>	37,00 euros
<i>½ Crabe ou ½ Araignée * (selon l'arrivage)</i>	14,00 euros

Les Huîtres

*Huîtres Creuses Legris n°3 **

<i>Les 6</i>	12.00 €
<i>Les 9</i>	18.00 €
<i>Les 12</i>	24.00 €

La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Sans Gluten



Les Fruits De Mer

Assiette de Fruits de mer * (1 personne) 32,00 euros

(3 huîtres creuses, 2 coques ou palourdes, 3 belles langoustines, ½ crabe ou araignée, bigorneaux)

Plateau de Fruits de mer * (1 personne) 49,50 euros

(6 huîtres creuses, 6 belles langoustines, 2 coques ou palourdes, 1 crabe ou araignée, bigorneaux)

Plateau de Fruits de mer ROYAL * (2 personnes) 130,00 euros

(12 huîtres creuses, 12 belles langoustines, 4 coques ou palourdes, 2 crabes ou araignées, 1 homard, bigorneaux)

Homard Grillé * (présenté vivant) **Env.500g/pers** 10,00 euros

Les 100g

Langouste Grillée * (présentée vivante) **Env.600g/pers** 16,00 euros

Les 100g

Crabe à la planche * (Crabe précassé, Mayonnaise) **Env.1kg/1,2 kg** 24,00 euros

Servi avec des pommes de terre

Si vous ne terminez pas votre plateau, emportez le à votre domicile (on s'occupe de tout)

Nous proposons aussi nos plateaux de fruits de mer à emporter...

* Sans Gluten



Nouveauté Saison 2021



Homard Breton (portion de 500/600g)

*Homard préparé et cuit à la vapeur de sel parfumé,
Jardin de Légumes, Jus aux senteurs d'Estragon **

Préparé devant vous par le Chef

65,00 euros

Les Poissons

Médailles de Lotte, Riz crémeux safrané, Sauce vierge

26,00 euros

*Dos de Lieu jaune, Tagliatelles de légumes à l'huile de Sésame
Espuma d'olives noires et anchois **

25,00 euros

Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre Henri Calvez

28,00 euros

Les Viandes

*Filet de Canard Bio cuit à basse température,
Carottes à l'orange, Crémeux de Céleri **

26,00 euros

Filet de Bœuf, Pressé d'Allians de Quéménès au Lard



29,00 euros

Nos viandes sont d'origine Française

* Sans Gluten



Les Desserts

Blanc Manger Amande, Déclinaison d'Abricots 10,00 euros

Sablé Cacao, Mariage Fraise Pistache 10,00 euros

Parfait glacé Pina Colada, Minestrone d'Ananas, Copeaux de Noix de Coco * 10,00 euros

Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc : 10,00 euros
*La Teignouse cendrée (Morbier BZH), Timanoix, Mi chèvre Mi vache, Le Marin (Chèvre algues et spiruline),
Salade*

Irish Coffee 10,00 euros

Les Glaces

Partition glacée Déclinaison de sorbets 9,00 euros

Composez votre coupe avec les glaces artisanales : JAMPI

1 boule : 3,00 euros 2 boules : 6,00 euros 3 boules : 9,00 euros

Avec ou Sans Chantilly

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre salé

Sorbets : Citron, Abricot, Fraise, Framboise, Mangue

* Sans Gluten



Menu « Île Stagadon » 46,00 €

1 entrée au choix :

- Queues de Langoustines, Yaourt aux herbes, Crackers de Sarrazin, Jus vert légèrement mentholé
- Œuf mollet, Petits Pois à la française, Tartine de poissons fumés, Ecume d'oignons caramélisés

~~~

1 plat au choix :

- Médallions de Lotte, Riz crémeux safrané, Sauce vierge
- Dos de Lieu jaune, Tagliatelles de légumes à l'huile de Sésame, Espuma d'olives noires et anchois
- Filet de Canard Bio cuit à basse température, Carottes à l'orange, Crémeux de Céleri

~~~

Option 10,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

1 dessert au choix :

- Blanc Manger Amande, Déclinaison d'Abricots
- Sablé Cacao, Mariage Fraise Pistache

---

Menu Tour Noire 32,00 €

---

**Déclinaison possible de ce menu pour les Végétariens à 28,00 €**

- Œuf mollet, Petits Pois, Toast de poissons fumés, Ecume d'oignons caramélisés
- Filet de Maquereaux snackés, Riz crémeux safrané, Tagliatelles de légumes, Sauce vierge
- Parfait glacé Pina Colada, Minestrone d'Ananas, Copeaux de Noix de Coco



---

Pour les enfants

(Uniquement -12 ans)



« Com' Maman, Com' Papa »

Tous les plats et menus de la carte, en portions adaptées à nos jeunes gourmets,  
Mais les Prix de la carte divisés par 2

*Votre menu a été pensé par notre Chef, pour assurer l'équilibre de votre repas. Merci de respecter son travail.  
Toute modification quelle qu'elle soit sera facturée en supplément.*

---

Menu « Île Vierge » 59,00 €

---

- Queues de Langoustines, Yaourt aux herbes, Crackers de Sarrazin, Jus vert légèrement mentholé

~~~

- Œuf mollet, Petits Pois à la française, Tartine de poissons fumés, Ecume d'oignons caramélisés

~~~

1 plat au choix :

- Médillons de Lotte, Riz crémeux safrané, Sauce vierge

- Dos de Lieu jaune, Tagliatelles de légumes à l'huile de Sésame, Espuma d'olives noires et anchois

- Filet de Canard Bio cuit à basse température, Carottes à l'orange, Crémeux de Céleri

~~~

Option 10,00 € : - Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc

~~~

1 dessert au choix :

- Blanc Manger Amande, Déclinaison d'Abricots

- Sablé Cacao, Mariage Fraise Pistache

---

Menu « Plaisir dans les Abers » 86,00 €

---

Ou 80.00€ sans fromages

**Découvrez les Produits Phares du Vioben en portion dégustation**

*Le Marbré de Foie Gras, Cerises et Groseilles, Sablé Fruits secs*

~~~

Le Homard breton, Bouillon de crustacés et agrumes, Avocat grillé

~~~

*Le Poisson noble, Inspiration du Chef Pierre Henri Calvez*

~~~

Le Filet de Bœuf, Pressé d'Allians de Quéménès au Lard

~~~

*Découverte de nos fromages locaux, Sélectionnés par Maïwenn Marc*

~~~

Le Parfait glacé Pina Colada, Minestrone d'Ananas, Copeaux de Noix de Coco