

«Le S»
RESTAURANT

MENU DÉCOUVERTE

42€

« Entrées »

9 huîtres creuses de Fréhel n°2 *selon arrivage*

ou

Queues de langoustines rôties, cocos de Paimpol

chorizo bellota

ou

Marbré de foie gras aux 4 épices , tartare fraise-basilic

réduction fraise et balsamique

« Plats »

Médaille de lotte, artichauts poivrade

girolles et andouille

ou

Filet de cannette au poivre de sichuan, crémeux patates douces

réduction pêche

**Fromage avant dessert
(Supplément 5€)**

« Desserts »

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Tarte fraise et verveine

ou

Quartet de fromages, Chutney abricot, pain au thym

ou

Barre chocolat et yuzu, glace pain d'épices

Demi-pension: supplément de 10€/ Menu Découverte

«Le S» RESTAURANT

LES ENTRÉES

Entrée du jour au choix dans le menu « Le S » / 9€

-

Tataki de boeuf charolais, sauce miel et soja / 14€

-

Truite fumée "Fumoir de St Cast" et salade de kombu au gingembre/ 14€

-

Queues de langoustines rôties, cocos de Paimpol
chorizo bellota / 13€

-

Marbré de foie gras de canard aux 4 épices, tartare fraise-basilic
réduction fraise et balsamique / 13€

-

Huîtres creuses de Fréhel n°2 , Gelée de Vinaigre, Pain aux Algues
6 pièces 11,00€ 9 pièces 17,00€ 12 pièces 22,00€

VEGÉTARIEN

Gaspacho de tomate et croustillant de tomme du Vaumadeuc / 8€
(entrée)

-

Grande salade de mesclun /8€

-

Risotto de légumes à la truffe d'été/ 19€
(plat principal)

LES HORAIRES

Le restaurant est ouvert tous les jours.

Le midi de 12h15 à 14h

Le soir de 19h15 à 21h15

«Le S» RESTAURANT

LES POISSONS

La « Marée » du Menu « Le S » / 20€

-

Papillote de poisson noble et légumes du moment
bouillon lait de coco et citronnelle / 22€

-

Médailon de lotte, artichauts poivrade
girolles et andouille/ 23€

LES VIANDES

La « Viande » du Menu « Le S » / 20€

-

carré d'agneau rôti, cocos de Paimpol et jus à la menthe /28€

-

Filet de cannette au poivre de Sichuan, crémeux patates douces
réduction pêche / 23€

LES DESSERTS

(à commander en début de repas)

Dessert du menu « Le S » au choix / 8€

-

Tarte fraise et verveine /9€

-

Barre chocolat et yuzu, glace pain d'épices /9€

-

Quartet de fromages, Chutney abricot, pain au thym / 9€

-

Sélection de glaces et sorbets (3 boules) / 7€

-

Croustillant de tomme du Vaumadeuc, chutney abricot/ 8€

-

Méli-Mélo de fruits de saison / 9€

«Le S» RESTAURANT

Menu «Le S »

(à titre d'exemple)

32€

Entrées

Poitrine de porc confite, pomme et estragon

ou

Bouillon de crustacés, raviole de crevettes

Plats

Magret de canard au miel, topinambour, réduction vin rouge

ou

Filet de cabillaud, polenta a la betterave, coulis carottes orange

Dessert

Verrine citron meringué

ou

Tarte chocolat blanc, et fruits exotiques

FORMULE DÉJEUNER

(Menu hors boissons)

25€

ENTRÉE – PLAT

OU

PLAT – DESSERT

A choisir dans le menu « Le S »

«Le S» RESTAURANT

Jeudi 08 Août 2019

Cocktail Maison 7€

LE MENU « LE S »

(Menu demi- pension)

32€

Entrées

Samoussa d'agneau au garam masala, espuma coriandre

ou

Sardine grillée et fondue de fenouil, sauce hoisin

Plats

Filet de lieu jaune et endives à l'orange, beurre yuzu

ou

Pièce de bœuf rôtie et crémeux chou-fleur, sauce foie gras

Desserts

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Sablé breton, crémeux chocolat lait

ou

Abricots rôtis au romarin, espuma fromage blanc

FORMULE DÉJEUNER

(à choisir dans le menu du jour ci-dessus)

25€

Entrée-plat

ou

Plat-dessert

Horaires d'ouverture du restaurant

12h15 à 14h00 et 19h15 à 21h15