

MENU DÉCOUVERTE

42€

« Entrées »

9 huîtres creuses de Fréhel n°2 *selon arrivage*
ou
Queues de langoustines rôties, blé noir et betterave,
réduction pomme
ou
Marbré de foie gras au cacao, déclinaison du maïs

« Plats »

Filet de barbue, asperges vertes et blanches,
beurre oignons de Roscoff et cidre
ou
Filet de veau , petits pois et cromesquis de ris de veau,
jus a la cardamone

Fromage avant dessert
(Supplément 5€)

« Desserts »

Sphère rhubarbe et gingembre
ou
Quartet de fromages, Chutney green zébra, pain aux tomates séchées
ou
Cylindre chocolat lait et citron vert,
sorbet sudachi

Demi-pension: supplément de 10€/ Menu Découverte

LES ENTRÉES

Entrée du jour au choix dans le Menu du Jour / 9€

-

Tartare de bœuf et haddock du fumoir de St Cast / 14€

-

Maquereau fumé, bouillon de langoustine et asperge/ 14€

-

Queues de langoustines rôties, blé noir et betterave,
réduction pomme / 13€

-

Marbré de foie gras de canard au cacao, déclinaison du maïs / 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

Salade composée du moment / 8€
(entrée)

-

Risotto sarrasin et champignons/ 15€
(plat principal)

LES HORAIRES

Le restaurant est ouvert tous les jours.

Le midi de 12h15 à 14h

Le soir de 19h15 à 21h15

LES POISSONS

La « Marée » du Menu du Jour / 20€

-

Langoustines vapeur, penne et légumes,
bouillon de langoustines / 22€

-

Filet de barbue, asperges vertes,
sauce aux oignons de Roscoff et cidre/ 23€

LES VIANDES

La « Viande » du Menu du Jour / 20€

-

Filet de bœuf charolais, croquette d'échalotes et foie gras/28€

-

Filet de veau, croustis de ris de veau et petit pois,
jus à la cardamome/ 23€

LES DESSERTS

(à commander en début de repas)

Dessert du menu du Jour au choix / 8€

-

Sphère rhubarbe et gingembre/9€

-

Cylindre chocolat lait et citron vert,
sorbet sudachi/9€

-

Quartet de fromages, chutney, pain aux tomates confites / 9€

-

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

-

Croquettes de comté, chutney green zebra/ 8€

-

Nage de fraise et fenouil, glace aux sésame noir / 9€

«Le S» RESTAURANT

LE MENU DU JOUR

(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 à 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 **ci-dessus**