

Au fil de l'eau..... 37.90€

**Mises en bouche**

*Croustillant de rillettes de poisson, vinaigrette fruit de la passion & grenade  
Crumble d'olives noires, crème de haddock*

---

**Merlu**

*ragout de coques, espuma d'aneth*

*ou*

**parfait de foie de volaille**

*pain de mie aux olives, coulis de péquillos*

---

**Dos de cabillaud nacré**

*millefeuille de pommes de terre, sauce yuzu au piment d'Espelette*

*ou*

**Magret de canard rôti**

*moelleux d'épinards, gelée de betterave au cassis*

---

**Assiette de fromages du pays Breton** (supplément 7.90€)

---

**Millefeuille de banane**

*mousse caramel au beurre salé*

*ou*

**Financier fraise & rhubarbe**

*glace gros lait de Ker-Ronan*

*ou*

**Tarte pomme-citron**

*sorbet pomme-basilic*

***Pour le bon déroulement du service,  
nous vous serions reconnaissants de vous orienter vers le même menu***

Certains plats peuvent être momentanément modifiés,  
merci de comprendre ce souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.