

MENU DE LA BAIE DU CAP-COZ

Entrée + plat + dessert à 34.00 Euros

Entrée + plat ou plat + dessert à 28.00 Euros

Entrées

☺ Salade fraîcheur aux herbes fines et Vieux parmesan, sorbet pêche de vigne
ou

☺ Lasagnes de chèvre et ricotta, saveur pistou
ou

☺ Nems de sarrasin, cabillaud mariné à la roquette et basilic frais

Plats

☺ Suprême de volaille, pommes et cidre Breton
ou

☺ Pavé de cabillaud, émulsion de baies de curry, riz bambou
ou

☺ Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, pommes grenailles

Desserts

☺ Kif au chocolat cœur framboise et son caramel au beurre salé
ou

☺ Tarte fine aux pommes et miel de lavande
ou

Palette de glaces et sorbets façon Paul Gauguin
ou

Assortiment de fromages affinés des Maîtres fromagers bio

MENU DES MOUSAILLONS à 10.20 Euros (jusqu'à 12 ans)

☺ Assiette du Petit Pirate

☺ Mini burger frites maison ou croquettes de volaille, riz

Boules de glace au choix ou kif au chocolat

Côté mer

1 x 6 huîtres n°3 10.50€

1 x 9 huîtres n°3 15.40€

1 x 12 huîtres n°3 21.00€

Plateau de fruits de mer (uniquement sur commande, 24h à l'avance) 45€ par
personne

Homard (uniquement sur commande et suivant le cours du jour)

Tarifs nets et service compris

