
MENUS DE LA BAIE DU CAP-COZ

**Soirée étape ou
demi-pension**
Uniquement Marché
du Chef

Formule
Entrée & Plat **Ou**
Plat & Dessert
32.00€

Formule
Entrée & Plat & Dessert
38.00€

Nos Entrées

Salade fraîcheur aux herbes fines et Vieux Parmesan, sorbet pêche de vigne
ou
Salade de couteaux au beurre persillé
ou
Caviar d'Aubergine aux graines de Sésame et huile de noix
ou
Marché du chef

Nos Plats

Suprême de volaille, Pommes rôties au cidre Breton
ou
La Cotriade du CAP COZ, Petits légumes, pommes de terre bretonnes
ou
Côte de Cochon rôti, tatin d'échalote et blé noir
ou
Marché du chef

Nos Fromages / Desserts

Assortiment de fromages bio affinés des Maîtres fromagers
ou
Kif au chocolat cœur framboise, caramel au beurre salé
ou
Kouign Amann, glace caramel au beurre salé
ou
Pavlova à la fraise, coulis de fruits rouges
ou
Marché du chef

MENU DES MOUSSAILLONS

10.00€ en 2 Plats ou 14.00€ en 3 plats

Assiette du petit pirate
Mini burger frites ou Fish & Chips du Corsaire
Boule de glace au choix ou kif au chocolat

Côté mer

1 x 6 huîtres creuses n°3	13.00€
1 x 9 huîtres creuses n°3	18.00€
1 x 12 huîtres creuses n°3	23.00€

Plateau de fruits de mer

Selon arrivage, uniquement sur commande (24h à l'avance, 2 pers. minimum) 47.00€/personne
Huitres, bulots, langoustines, coques, praires, palourdes, demi-tourteaux ou demi-araignées.