

\*\*\*  
**MENUS DE LA BAIE DU CAP-COZ**

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

**Formule**  
Entrée & Plat **Ou**  
Plat & Dessert  
**33.00€**

**Formule**  
Entrée & Plat & Dessert  
**39.00€**

**Nos Entrées**

Ceviche de dorade  
ou  
Salade de couteaux au beurre persillé  
ou  
Artichaut façon barigoule  
ou  
Marché du chef

**Nos Plats**

Magret de canard, carottes à l'orange  
ou  
La Cotriade du CAP COZ, Petits légumes, pommes de terre bretonnes  
ou  
Filet mignon de porc lardé sauce bleu, pommes grenaille avec mesclun  
ou  
Marché du chef

**Nos Fromages / Desserts**

Assortiment de fromages bio affinés des Maîtres fromagers  
ou  
Moelleux au chocolat cœur caramel au beurre salé  
ou  
Kouign Amann, glace vanille  
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  
Steak haché ou nuggets frites ou Fish & Chips du Corsaire  
Boule de glace au choix ou moelleux au chocolat

**Côté mer**

1 x 6 huîtres creuses n°2	14.00€
1 x 9 huîtres creuses n°2	19.00€
1 x 12 huîtres creuses n°2	24.00€

**Plateau de fruits de mer**

Selon arrivage, uniquement sur commande (24h à l'avance, 2 pers. minimum) 50.00€/personne  
Huitres, bulots, langoustines, coques, praires, palourdes, demi-tourteaux ou demi-araignées.