À LA *carte*

Entrées

Salade végétarienne, mozzarella	16€
Soupe de poissons maison, rouille & croûtons	16€
Tartare de rouget aux agrumes	18€
Gourmandise de thon & mangue	18€
Tartelette au sésame noir, daurade aux fruits de saison	18€
Terrine de foie gras de canard, brioche perdue et son chutney	20€

Plats

Déclinaison de légumes en différentes textures	18€
Daurade rôtie aux petits légumes, glace coco ~ curry	24€
Filet de bar de ligne, courgettes au safran de Plougrescant	28€
Poitrine de porc au caramel, blé noir aux lipig	34€
Lotte aux oranges sanguines, mousseline de carottes, guanciale & sauce chimichurri	34€
Ormeaux en persillade, pomme purée	38€
½ homard rôti (250/300g)	35€
½ homard rôti au beurre de vanille (250/300g)	35€
Homard rôti (500/600g)	62€

Desserts

Coeur coulant framboise	8€
Choux chocolat ~ dulcey	10€
Rose de la Villa fraises ~ tonka	10€
Pomme de pin	10€
Dessert du jour	10€
Café ou thé gourmand	10€
Champagne gourmand	14€
Chariot de fromages affinés	10€

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à la réception.

FRUITS
de mer

6 huîtres n° 2 de l'Ile Grande	14€
9 huîtres	17 €
12 huîtres	20€
Assiette de fruits de mer	20€
Assiette de crevettes et langoustines	22€
Homard mayonnaise (500/600g)	58€

PLATEAU DE FRUITS DE MER TOMÉ	59 €

1/2 homard bleu (250/300 g) , 6 langoustines, 6 huîtres,
6 crevettes, bulots, coquillages, bigorneaux

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à la réception.

FORMULE
du midi

Duo huîtres et crevettes

ou

Entrée du jour

★ ★ ★

Faux-filet, pommes de terre nouvelles

ou

Plat du jour

★ ★ ★

Dessert du jour

ou

Coeur coulant framboise

Nos formules

Entree/plat ou plat/dessert	18€
Entree/plat/dessert	23€

Servies uniquement le midi, sauf le dimanche et jours fériés

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à la réception.

MENU
Trestrignel
36€

6 huîtres

ou

Tartare de rouget aux agrumes

ou

Entrée du jour

★ ★ ★

Faux-filet, pommes de terre nouvelles

ou

Daurade rôtie aux petits légumes, glace coco ~ curry

ou

Plat du jour

★ ★ ★

Dessert du jour

ou

Café gourmand

ou

Sélection de fromages affinés

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à la réception.

MENU
Grand large
46€

Assiette de fruits de mer

ou

Gourmandise de thon & mangue

ou

Tartelette au sésame noir, daurade aux fruits de saison

ou

Terrine de foie gras de canard, brioche perdue et son chutney

★ ★ ★

Poitrine de porc au caramel, blé noir aux lipig

ou

Filet de bar de ligne, courgettes au safran de Plougrescant

ou

Lotte aux oranges sanguines, mousseline de carottes, guanciale & sauce chimichurri

ou

Ormeaux en persillade, pomme purée (suppl. 6€)

ou

½ Homard rôti env. 250/300g (suppl. 6€)

★ ★ ★

Pomme de pin

ou

Choux chocolat ~ dulcey

ou

Rose de la Villa fraises ~ tonka

ou

Sélection de fromages affinés

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à la réception.

MENU*
des pirates
14€

Tomates mozzarella

ou

Assiette de crevettes

★ ★ ★

Poisson ou viande du moment,
écrasé de pommes de terre

★ ★ ★

Coeur coulant framboise

ou

2 boules de glaces ou sorbets

*Enfant de moins de 12 ans
Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à la réception.

NOS
fournisseurs

Huîtres
L'atelier de l'Huître à Trébeurden (22)

Poissons & crustacés
La marée pour tous (35)

Homard
Sébastien Boustouler (22)

Ormeaux
Pêcherie Le Levier à Perros-Guirec (22)

Fruits & légumes
Yves Biannic à Plestin-les-Grèves (22)
Au potager de Sabine (légumes bio) à Plouguiel (22)

Safran
Le Safran du Large à Plougrescant (22)

Glaces
Artisan glacier Eric Elien à Tregueux (22)

Pains
Boulangerie Ty Coz à Perros-Guirec (22)