

# Nos menus groupes

(Tarifs par personne)



---

## Menu Retour du marché 34€

### Entrées :

Sashimi de saumon, salade de radis noirs et espuma de wasabi

Ou

Gaspacho de tomates jaunes et tartares de tomates rouges

### Plats :

Poisson de petite pêche,

Ou

Magret de canard, légumes de saisons et pommes de terre

### Desserts :

Biscuit mangue et son granité

Ou

Saveur fraise, émulsion chocolat blanc crumble cassonade

---

## Menu Mouettes 46€

### Entrées :

Assiette du pêcheur : 3 huîtres n°3 du Golf du Morbihan, 100g de langoustines toutes venantes, crevettes et bigorneaux

Ou

Foie gras mariné à la Fine de Bretagne puis confit dans sa graisse, aigre-doux de fruits ou légumes de saison

### Plats :

Pavé de merlu à la planche, risotto façon paëlla, émulsion chorizo

Ou

Comme un tajine d'agneau aux légumes, citron confit et pommes de terre sablées

### Desserts :

Café gourmand

Ou

Saveur fraise, émulsion chocolat blanc crumble cassonade

*«L'arrivage quotidien de produits frais que nous transformons peut nous amener à modifier partiellement certains plats.»*

*«Tableau des allergènes et producteurs locaux sur demande»*