

Il est recommandé de choisir un MENU UNIQUE pour l'ensemble des convives.

Menu à 36 €* par personne

Pastilla à l'andouille de Guéméné au lard, pommes de terre et compotée d'oignons, accompagné et son mesclun de jeunes pousses

Ou

Céviche de thon au fruit de la passion, tuile parmesan et son mesclun de jeunes pousses



Retour de la criée, écrasée de pommes de terre et légumes du moment

Ou

Palette de porc Breton braisée au miel et 4 épices, Fricassée de pommes de terre et champignons



Biscuit moelleux à la mangue et son sorbet à l'ananas

Ou

Crème brûlée à la vanille et crumble aux fruits rouges

Menu à 51 €* par personne

Cannelloni de saumon fumé et avocat, betterave à la vanille

Ou

Yakitori de volaille de la ferme de Keryvon, crème brûlée à la patate douce



Pavé de merlu, risotto façon paëlla, émulsion au chorizo

Ou

Magret de canard à la plancha, Gnocchis de pommes de terre et légumes du moment



Assiette de gourmandise

Ou

Dôme aux 2 chocolats, cœur coulant aux fruits rouges, crème à la vanille

* Les tarifs affichés SONT INDICATIFS et TTC

Menu à 59 €* par personne

Escalopes de foie gras de canard poêlé, Marinade d'agrumes au gingembre et soja

Ou

Millefeuille de chair de crabe anisé, sorbet piquillos



Pavé de lotte confite, couscous de légumes au lard

Ou

Noix de veau cuit à basse température, légumes poêlées et pommes de terre grenaille sablées aux épices



Verrine exotique, émulsion de chocolat blanc

Ou

Fondant au chocolat noir et sa crème onctueuse à la vanille

Options Supplémentaires

- ❖ Assiette de fromage : En supplément 6.00 € *
- ❖ Possibilité de réaliser un gâteau sur demande (3 chocolats, fruits, ...) sans supplément.

Nos Apéritifs

- Bouteille de Besserat de Bellefont Brut 70€
- Bouteille de Prosecco 40€
- Bouteille de cidre 18€

Chaque apéritif à la carte sera facturé selon nos tarifs en vigueur.

Nos Forfaits Boissons

Forfait « Soft » à 7 €*

Jus de fruits, eaux minérales et boissons chaudes

Forfait « Découverte » à 12.00 €*

Vin Blanc et Vin Rouge

accompagnés d'eaux minérales et boissons chaudes

Forfait « Prestige » à 16.00 €*

Vin Blanc et Vin Rouge

accompagnés d'eaux minérales et boissons chaudes

En cas de problème d'approvisionnement, nous vous proposerons un autre vin ayant les mêmes qualités gustatives.

La période de FORTE INFLATION
Peut entraîner des augmentations
Notre TARIF sera BLOQUE
Lors de votre RESERVATION DEFINITIVE

En cas de problème d'approvisionnement, nous vous proposerons des alternatives de mêmes qualités gustatives.

Nos Formules Cocktail

Les 3 pièces salées ————— 6 €*
Les 5 pièces salées ————— 11 €*
Les 10 pièces sucrées salées ————— 22 €*
Les 15 pièces sucrées salées ————— 34 €*

Pour accompagner votre cocktail...
2 coupes de pétillant ou Prosecco ————— 16 €*
2 coupes de champagne ————— 20 €*

Nos Fruits de Mer

En fonction de la pêche et suivant arrivage !

Le Plateau + Dessert ————— 59 €*
9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan
200 gr de langoustines, ½ tourteau ou araignée,
bigorneaux et crevettes roses

Le Plateau Royal + Dessert ————— 97 €*
9 huîtres creuses n°3 du Golfe du Morbihan 200gr de
langoustines, ½ tourteau ou araignée
½ homard, bigorneaux et crevettes roses

Menu Enfant

(Moins de 12 ans) 16.50€*

Entrée : (au choix selon la saison)
Assiette de charcuteries ou saumon fumé ou crevettes
ou crudités

Plat : Viande* ou Poisson
Pommes de terre, légumes de saison ou frites

Dessert : Glace à base de friandises

*Merci de nous indiquer la cuisson de la viande

LE RESTAURANT DES MOUETTES



GROUPES

Menus - Formules - Cocktails

V4 JUILLET 2022

OFFRE VALABLE :

A PARTIR DE 10 PERSONNES

SUR RESERVATION AVEC 30% D'ARRHES.

Merci de prendre rendez-vous
à 11h ou 18h pour finaliser
l'organisation de votre REPAS

Tel : 02.97.65.50.30

Mail : info@lesmouettes.com

La période de FORTE INFLATION

Peut entrainer des augmentations

Notre TARIF sera BLOQUE

Lors de votre RESERVATION DEFINITIVE



Hotel *** Restaurant . Terrasse . Bar Lounge . Séminaire

Tellement proche
de la mer...

LARMOR PLAGE - 02 97 65 50 30

www.lesmouettes.com



MAÎTRE
RESTAURATEUR

