



L'ÉCUME

Menu pension « Séjour Thalasso »

Entrées

Rouleau de volaille et pralin de cacahuètes

Ou

Mulet mariné au coco-kalamansi et salade de pois gourmande

Plats

Saumon à l'unilatérale accompagné de tagliatelles et de lamelles de légumes sur une sauce langoustine

Ou

Faux filet local façon Concarneau-Bangkok, patate douce et pommes gaufrettes

Desserts

Vacherin glacé vanille-fraise

Ou

Eclair au chocolat agrémenté de praliné à la pistache et de streusel chocolat

Entrée + plat ou plat + dessert 29 €

Starter + Main course or Main course + dessert 29 €

Entrée + plat + dessert 37 €

Starter + Main course + dessert 37 €

Prix TTC indiqués taxes et service compris
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK
L'origine du foie gras est de l'Union Européenne
Nos poissons viennent du Finistère (Bretagne)





LA VAGUE

Formule 3 plats 50,00€

Entrées

Escalope de Foie Gras, figues rôties au miel, ris de veau, porto

Ou

Truite du Finistère fumée, pancake au lait ribot, échalotes au cidre & crème d'Isigny

Plats

Retour de peche, fleur de courgette, riz rouge, marinière au curry

Ou

Carré d'agneau, artichaut poivrade, ketchup de poivron, encornet, jus de navarin

Desserts

Crèmeux Tulakalum 75%, palet café intense et pépites chocolat fleur de sel

Ou

Le citron et la meringue pointe de kalamansi et disque de streusel noisette

***Le chef Armando Nogueira et toute son équipe
vous propose un moment de détente et gourmandise !***

Prix TTC indiqués taxes et service compris
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK
L'origine du foie gras est de l'Union Européenne
Nos poissons viennent du Finistère (Bretagne)





LA CARTE

Supplément pension complète / demi-pension

Entrée 6,00€ / Plat 8,00€ / Dessert 3,00€

Nos entrées

Langoustines frappées, fenouil, agrumes, mayonnaise au poivre de Timut		21,00€
Truite du Finistère fumée, pancake au lait ribot, échalotes au cidre & crème d'Isigny		18,00€
Escalope de Foie Gras, figues rôties au miel, ris de veau, porto		20,00€
Huîtres de Moëlan sur Mer	6 unités	14,00€
	12 unités	24,00€
« L'Écume » Entrée		14,00€

Nos plats

Retour de peche, fleur de courgette, riz rouge, marinière au curry	32,00€
Bœuf local, feuilles à feuilles de pomme de terre, champignons blonds, jus de Chablis	32,00€
Carré d'agneau, artichaut poivrade, ketchup de poivron, encornet, jus de navarin	32,00€
« L'Écume » Plat	24,00€

Nos desserts

Crèmeux Tulakalum 75%, palet café intense et pépites chocolat fleur de sel	13,00 €
Le citron et la meringue pointe de kalamansi et disque de streusel noisette	12,00 €
Poire Garam Masala,crèmeux noisette et touche de condiment blanc	12,00€
« L'Écume » Dessert	10,00€

Prix TTC indiqués taxes et service compris
L'origine des viandes bovines & volailles est Bretonne et UK
L'origine du foie gras est de l'Union Européenne
Nos poissons viennent du Finistère (Bretagne)

