

Le S
RESTAURANT

Bienvenue au S

Le chef Laurent Shieste, son équipe
ainsi que toute l'équipe de Salle sera heureuse de vous recevoir
pour vous faire passer un agréable moment au sein de notre restaurant LE S.

Le S restaurant met en valeur 4 S
Saison - Simplicité - Saveurs – Santé

**Notre restaurant est ouvert à tous,
clients hébergés mais également à la clientèle extérieure.**

N'hésitez pas à anticiper votre réservation de table au 09 79 99 81 47.

Déjeuner 12h15-14h00

Dîner 19h15-21h00

Au plaisir de vous recevoir afin de vous faire passer
une agréable parenthèse Gourmande face à la mer.

Le S

RESTAURANT

La Carte

Les Entrées

	Tarif à la carte	Supplément demi-pension
Entrée du jour	14€	-
Royal de Champignons et son Tartare, Noisette Torréfiée	14€	-
Assiette de 6 huîtres de Baie de la Fresnaye	14€	-
Assiette de la Mer (Bulots, Crevettes, Langoustines)	14€	-
Pressé de Foie Gras autour du Coing, à la fève de Tonka	17€	+3€
Assiette de 9 Huîtres de Baie de la Fresnaye	18€	+4€

Les Plats

	Tarif à la carte	Supplément demi-pension
Plat du jour	16€	-
Pluma de Cochon Breton façon Bourguignon	16€	-
Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc, Risotto au Chorizo Ibérique	23€	+7€

Formule Fruits de Mer

	Tarif à la carte	Supplément demi-pension
Plateau de Fruits de Mer + Dessert du jour	36€	-

Fromage

	Tarif à la carte	Supplément demi-pension
Quartet de Fromages affinés par Maître Bordier	12€	12€

Les Desserts

	Tarif à la carte	Supplément demi-pension
Dessert du jour	6€	-
Tarte au Citron Meringuée, Gelée Citron noir	6€	-
Cookie au Chocolat, déclinaison pistache	9€	+3€

Le S
RESTAURANT

Formule Déjeuner
27€

Découvrez tous les midis le Menu du Jour
Concocté par notre Chef Laurent Shieste et son équipe.
Réservez votre table
pour profiter d'une pause Gourmande face à la mer.

---Entrées---

Tartare de bulots
pickles d'oignons rouges et vinaigrette agrumes
ou
Samoussa de canard au curry breton

---Plats---

Joue de porc
crème de panais et coco de Paimpol
ou
Filet de bar
patates douces rôties et bisque de crustacés

---Desserts---

Rocher coco
ganache chocolat coco et meringue coco
ou
Cheesecake agrumes et sorbet citron

Menu ci dessus à titre d'exemple (menu du 31-10-24). Le menu varie tous les jour