

Menu à 28,90€

*Carpaccio de Bœuf, petit mesclun, herbes et fleurs, sorbet betterave
Parmigiano, vinaigre Balsamique*

ou

*Mousseline de Poisson cœur de Saint-Jacques,
Fondue de poireaux, Sorbet tomate et salade fine*

ou

*Velouté de poisson et crustacés
Caviar de légumes et Crevettes*

ou

*Céviché de Saumon frais Mariné au gros sel
Nori fenouil sauvage et gingembre*

ou

*Galette de blé noir laitue de mer
et julienne de radis !*

ou

L'Assiette de Fruits de Mer (supplément 3,10€)

¼ Crabe – Huitres – Crevettes - Langoustines

Bulots – Bigorneaux - Amandes

~ ~ ~

Sole et /ou carrelet au fin Paprika façon Millefeuille

Julienne de légumes et/ou fondue de poireaux

ou

Saint-pierre et/ou Barbu Sauvage, (supplément 2,90€)

Bisque de tourteau, embeurrée de choux et Kombu Breton, Mélisse citronnée

ou

*Fondant de Canard sauce au thym et Romarin
Écrasée de Pommes de terre et Betterave confites...*

ou

Jarret d'agneau cuit longtemps à la sauge du jardin

Ecrasée de pomme de terre et oignons rouges

~ ~ ~

Soufflé glacé maison au cidre et Lambic de chez Gilbert Lavanant

Pomme granny

ou

*Fondant aux deux chocolats
et sa crème légèrement Mentholée*

ou

Mystère « façon Pascal Finet »

Caramel au beurre salé

ou

*Mascarpone de fruits frais
et Spéculos en verrine*

ou

et, si vous n'êtes pas très dessert, voici le

Fromage rôti en Feuillantine

Mesclun de Salade

Menu Spécial Fruits de Mer 33.90€ Par Personne
Si vous Mangez tout, « Seul » ! le chef vous offre le dessert !

** une Araignée entière ou un Tourteau de 600g / 800g*

Langoustines 200g – Crevettes 100g

6 Huîtres creuses (N°4 ou N°5)

**Palourdes et /ou Praires et /ou Tellines*

Amandes - Bigorneaux- Bulots

Citron – Mayonnaise aux algues

L'échalote au vinaigre et cidre

Menu à 17.90€ (le Midi en semaine !)

Entré / Plat Ou Plat / Dessert

Gaspacho de légumes de saison graines de coriandre

~~~

Poisson du jour ! Juste vapeur Fenouil sauvage et riz Basmati

~~~

Iles flottantes maison aux noisettes torréfiées

ou

Crème Brûlée à la Lavande de mon Jardin

ou

Fromage rôti en Feuillantine et Mesclun

Menu à 22.90€

Gaspacho de légumes de saison

Graines de coriandre

ou

Ballottine de poisson en laitue de mer

et petits légumes

~~~

Saumon et/ou Lieu du pays

Tagliatelles de courgettes et/ou fondue de poireaux

ou

Suprême de volaille en émincé aux pruneaux

Sésame Grillé et son riz Basmati

~~~

Tarte aux citrons et sa douceur glacée

ou

Crème Brûlée parfumée à la Lavande de mon Jardin

ou

Fromage rôti en Feuillantine et mesclun

**(suivant saison et/ou arrivage, exprimés en poids bruts avant cuisson !)*

Menu à 42,90€
(4 personnes minimum)

*Pour bien commencer, le Cocktail Maison les Filets Bleus
Et petit amuse-bouche aux algues (offerts)*

~~~

*L'Assiette de Fruits de Mer lokémo !  
¼ Crabe- 2/3 Huitres-Crevettes– Bigorneaux  
4 ½ Langoustines - Bulots - amandes et/ou praires et/ou palourdes*

*ou*

*Foie gras frais Maison, Simplement Nature  
Oignons Confits au jurançon et julienne de pomme granny smith*

*Ou*

*Mousseline de Poisson cœur de Saint-Jacques,  
Fondue de poireaux, saumon Mariné, Sorbet tomate et salade fine*

~~~

*Barbue et/ou Saint-pierre sauvage à la Citronnelle
Embeurrée de choux et Kombu Breton et riz Basmati*

Ou

*Jarret d'agneau cuit longtemps sauge du jardin
Ecrasée de pommes de terre*

ou

*Filet de bœuf juste poêlé !
Et ses trois garnitures de saison*

~~~

*Fromage rôti en Feuillantine  
Caramel Balsamique à l'orange farandole de Salade*

~~~

*Nougat Glacé Maison au Miel de Sarasin
Coulis de Framboises*

Ou

*Mascarpone de fruits frais
Et Spéculos en verrine*

~~~

*Pour finir sur une petite note colombienne ou do Brazil !  
Café comme à la maison : Style Nespresso ! inclus ...*

**Menu Petit Loupiot (- 8 ans) 7.50€**

*Suprême de Volaille  
Croustines de Pomme de Terre  
Glace Surprise*

*La mer et le temps étant capricieux (Mais pas le chef), certains plats peuvent manquer.  
Avant de vous installer, n'hésitez pas à nous consulter.*

## **Carte des Poissons et viandes**

*Sole et /ou carrelet au fin Paprika façon Millefeuille  
Julienne de légumes et/ou fondue de poireaux  
15.90€*

*Saint-pierre et/ou Barbue Sauvage, (supplément 2,90€)  
Bisque de tourteau, embeurrée de choux et Kombu Breton, Mélisse citronnée  
17.90€*

*Turbot Sauvage Juste vapeur à la verveine  
Sur son embeurrée de Choux  
23.90€*

*Escalope de Bar Sauvage aux deux cuissons  
En croûte de Tian rôtie  
19.90€*

*Homard du pays et crevettes en Cassolette  
En nage de pommes de terre et Dulce  
27.90€*

## **Les Viandes**

*Fondant de Canard sauce au thym et Romarin  
Écrasée de Pommes de terre et Betterave confites ...  
16.90€*

*Jarret d'agneau cuit longtemps sauge du jardin  
Ecrasée de pommes de terre et oignons rouges !  
18.90€*

*Filet de Bœuf poêlé Senteur de Thym et jus corsé  
Et ses trois Garnitures de saison  
21.90€*

## **Fromage**

*Fromage rôti en feillantine,  
Caramel balsamique à l'orange, farandole de salade  
6. 90€*

*Ce n'est pas un restaurant gastronomique ni même un demi gastro ! MDR.. !  
Nous travaillons sur une cuisine simple et sans prétention  
Une seule volonté : vous donner du plaisir (voire du bonheur..!)  
les herbes les fleurs et les algues proviennent du jardin et n'ont subi aucun traitement !  
les poissons et fruits de mer de la planète Mars (parfois !)*

## **Les Desserts**

*Crème Brûlée à la lavande de mon jardin*  
6.20€

*Le nougat glacé au miel de Sarasin des monts d'Arrée*  
*coulis de framboise*  
7.60€

*\*Le Fondant 3 chocolat*  
*et sa crème mentholée*  
6.30€

*Le Soufflé glacé maison cidre et calva*  
*de chez Gilbert pomme Granny*  
6.80€

*\*La Tarte Tiède et sa petite douceur glacée*  
5.80€

*Mystère « façon Pascal Finet »*  
*caramel au beurre salé*  
5.80€

*Iles flottantes aux noisettes torréfiées*  
4.90€

*Mascarpone de Fruits frais*  
*et spéculos en verrine*  
6.80€

*L'Assiette des Gourmands.... c'est un assortiment .....*  
7.80€

*Le Café gourmand Nespresso :*  
*« do Brazil » ou « Colombiano »*  
6,90€

*Gâteau d'anniversaire sur réservation*  
*Supplément 1€*

*Les Glaces et Sorbets, coupe 3 boules 6.00€*  
*« Maître artisan glacier»*  
*Orange sanguine - fraise des bois – mangue – goyave*  
*Vanille – caramel beurre salé – Nutty – Bueno -*  
*+ Tests et Suggestions du moment ... !*

~

*La Gestion des produits et l'anticipation des choix de nos clients*  
*N'est pas, une science exacte... ! Certains plats peuvent manquer*  
*Merci de ne pas nous faire un procès... ! LOL*

## **Les Entrées**

*Carpaccio de Bœuf, petit mesclun, herbes et fleurs, sorbet betterave  
Parmigiano, vinaigre Balsamique  
9.90€*

*Mousseline de Poisson cœur de Saint Jacques,  
Fondue de poireaux, Sorbet tomate et salade fine  
8.80€*

*Velouté de poisson et crustacés  
Caviar de légumes et Crevettes  
8.90€*

*Céviché de Saumon frais Mariné au gros sel  
Nori fenouil sauvage et gingembre  
9.90€*

*Galette de blé noir laitue de mer  
et julienne de radis !  
8.80€*

*Gaspacho de légumes de saison  
Graines de coriandre  
8.00€*

*L'Assiette de Fruits de Mer Iokémo !  
¼ Crabe - 2/3 Huîtres – Crevettes - Bigorneaux  
4 ½ Langoustines - Bulots - amandes et/ou praires et/ou palourdes  
16.90€*

*Foie gras frais Maison, Simply Nature  
Oignons Confits au jurançon et julienne de pomme granny smith  
11.90€*

*Mousseline de Poisson cœur de Saint-Jacques,  
Fondue de poireaux, saumon Mariné, Sorbet tomate et salade fine  
9.90€*

*Langoustines retour de pêche  
Cuite à l'eau de Mer \* 280/320g  
16.90€*

*L'assiette de 6 Huîtres N°4 du Pays Paimpolais  
8.60€*

*Commandez votre plateau de fruits de mer à Déguster..... Chez vous 25.00€*

*F. Finet Cuisinier Artisan Traiteur depuis 1989 : Cocktail, Mariage, Repas d'affaires..*