



Entrées

Foie gras à la langouille <i>Foie gras with langouille</i>	16,50€
Millefeuille de pomme Granny, chair de crabe, mayonnaise au curry <i>Granny apple mille-feuille, crabmeat, curry mayonnaise</i>	9.50€
Huîtres de Penerf n°3 par 6 : 8,00€ par 9 : 12,00€ par 12 : 15,00€ <i>Oysters of Penerf n°3</i>	
Assiette du Mareyeur (langoustines, crevettes, bulots et huîtres) <i>Plate of Mareyeur (langoustines, shrimps, whelks and oysters)</i>	17.50€
Salade terre-mer - <i>Land-sea salad</i>	15.00€

Viandes

Filet de bœuf Rossini <i>Rossini beef fillet</i>	19.50€
Cocotte de cochon de lait, pommes de terre grenaille <i>Suckling pig casserole, grilled potatoes</i>	16.00€
Magret de canard sauce au poivre <i>Duck breast with pepper sauce</i>	16.50€

Poissons

Marmite de la mer Thaï - <i>Thai sea pot</i>	16.80€
Parillada de poissons et crustacés <i>Parillada of poisons and shellfish</i>	20.00€
Moules marinières - <i>Mussels</i>	11.50€
Moules à la crème - <i>Mussels with cream</i>	12.80€
Sole meunière - <i>Grilled sole</i>	25.00€
Choucroute de la mer - <i>Sea sauerkraut</i> (haddock fumé, daurade, langoustines, crevettes, moules, beurre blanc au raifort) (<i>smoked haddock, sea bream, langoustines, shrimps, mussels, horseradish white butter</i>)	24.50€

Desserts

Fromage blanc et coulis de fruits rouges <i>White cheese and red fruit coulis</i>	6.00€
Carpaccio d'ananas, sorbet passion <i>Pineapple carpaccio, passion fruit sorbet</i>	6.00€
Verrine de fruits, glace verveine <i>Fruit verrine, verbena ice cream</i>	6.50€
Fondant au chocolat sans gluten <i>Gluten-free - chocolate fondant</i>	7.00€
Breizh gaufre (glace et coulis au caramel) <i>Caramel waffle (caramel ice cream and coulis)</i>	7.50€
Gaufre au chocolat (glace vanille, coulis de chocolat, amandes grillées) <i>Chocolate waffle (vanilla ice cream, chocolate coulis, toasted almonds)</i>	6.80€
Gaufre aux fruits rouges (glace mascarpone, coulis de fruits rouges) <i>Red fruit waffle (mascarpone ice cream, red fruit coulis)</i>	7.50€

