

CE MIDI

Plat + dessert 21.50€

Entrée + plat 25€

Entrée + plat + dessert 27€

CE SOIR

Menu du Grand Large 35€

Entrée + plat + dessert

Entrées

Céviché de lieu jaune à l'huile de Vanille Wasabi, pamplemousse et Sarrasin torréfié
Ou

Consommé de canard en fine gelée
magret fumé raifort et légumes croquants

Plats

Suprêmes de poulet de l'Argoat
purée de persil, jeunes navets
et chèvre frais

ou

Merlan comme un fish and chips
à la Belliloise

Desserts

(midi uniquement)

Les délices sucrés, une part au choix

Desserts (soir uniquement)

Dôme chocolat, confit de bananes au rhum brun,
biscuit cacao et arachides

Ou

Macaron café

crèmeux citron, sauce chicorée

MENU « LE BLOUEZH »

servi midi et soir

Mise en bouche

Langoustines en deux cuissons
carottes primeurs et agrumes

Agneau de Monsieur Jouan,
filet grillé, épaule confite,
pommes de terre,
shi také et jus au foin

Chocolat Michel Cluizel et épices,
crèmeux Sichuan, cœur safran et
sphère Espelette

55 €

LES COUPS DE COEUR DU CHEF

Cassolette de ris de veau et
homard pomme de terre safran
légumes du moment et crème de
crustacés 30 €



« Paris- Belle île »
mousse légère chocolat blanc
et framboises 9 €

A LA CARTE

Entrées

Entrée du jour 12 €

Huitres n°2 de Mr COCHENNEC

x 6 14 €

x 9 20 €

x 12 26 €

Ballotine de foie gras de canard,
artichauts et grenade

19 €

Langoustines en deux cuissons
carottes primeurs et agrumes

22 €

Plat

Plat du jour 19 €

Agneau de Monsieur Jouan, filet grillé
épaule confite, pommes de terre,
shi také et jus au foin

27 €

Homard bleu rôti au beurre ½ sel, asperges

blanches, artichaut poivrade et fève de tonka ½ 28 €

entier 50 €

Fromages

Assiette de fromages (Midi uniquement) 7 €

Chariot de fromages (Soir uniquement) 10 €

Desserts

Dessert du jour 8 €

Thé ou Café des gourmands 11 €

Chocolat Michel Cluizel et épices,
crèmeux Sichuan, cœur safran et sphère Espelette 11 €

A L'ARDOISE

Chaque jour, le chef vous propose son retour du marché