

# LE MENU DU JOUR

(inclus dans les forfaits demi-Pension)

<b>ENTREE + PLAT + DESSERT</b>		<b>35,00 €</b>	
Formule entrée + plat	OU	plat + dessert	<b>27,00 €</b>

* <b>Suppléments facturés pour les plats</b> (pensionnaires)	°°°°	<b>45,00 €</b>
<i>Si vous souhaitez remplacer votre plat (viande ou poisson) par un plat de la carte</i>	°°°	<b>20,00 €</b>
<i>les symboles vous indiquent le supplément qui vous sera facturé.</i>	°°	<b>10,00 €</b>
	°	<b>6,00 €</b>

## LES FRUITS DE MER

°°° <b>La plateau Dinard (pour 1 personne)</b>		<b>48,00 €</b>		
3 huîtres, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 crabe				
°°°° <b>Le plateau Prestige (pour 1 personne) a réserver 12h avant</b>		<b>80,00 €</b>		
1/2 homard, 3 huîtres de Cancale n°3, crevettes roses, bulots, bigorneaux, 3 langoustines, 1/2 tourteau				
<b>LES COQUILLAGES ET CRUSTACES</b>				
Les huîtres N°3 de Mr Brévault (Cancale)	les 6	13,00€	les 12	25,00 €
° Tourteau ou Araignée (selon arrivage) en demi ou entier			au 100grs	4,00 €
°° Langoustines			au 100grs	12,00 €
Crevettes roses 200grs				12,00 €
Bulots 180grs				12,00 €
Bigorneaux 200grs				11,00 €

## LES SUGGESTIONS DU JOUR

Les propositions du chef selon le marché du jour sur ardoise

## LA CARTE

### LES ENTREES

°° Sashimi "retour de pêche" et ses condiments citron et basilic	<b>18,00 €</b>
°° Rouleaux de crabe aux algues de Saint Lunaire, crémeux Wasabi	<b>19,00 €</b>
°° L'œuf mollet de "plein air", andouille fumée et velouté parfumé a la truffe d'été	<b>16,00 €</b>
Soupe de poissons d'Harbour, croûtons, rouille et emmenthal râpé	<b>11,00 €</b>

### IDEES GOURMANDES

Wok de légumes croquants et nouilles chinoises	<b>18,50 €</b>
°° Wok de poulet et gambas, légumes croquants et nouilles chinoises	<b>28,00 €</b>
Taglaitelles fraîches au saumon, velouté safrané	<b>19,00 €</b>
°° Lobster Roll Thalassa pain brioché, homard, salade, mayonnaise, coriandre, frites	<b>33,00 €</b>

### VIANDES

Tartare de Bœuf cru ou cuit, coupé au couteau, pommes rattes et mesclun	<b>19,00 €</b>
°° Burger O sens et ses frites ou version "vegane"	<b>24,00 €</b>
°° Faux-filet Charolais XL 300 grs	<b>28,00 €</b>

### POISSONS

Tous nos poissons sont frais, ils sont susceptibles de manquer en fonction de la demande,

°°° <b>Sole de chalut, rôtie ou meunière</b>	<b>44,00 €</b>
Le homard Breton	
Cuit à la plancha, ou rôti, ou simplement froid (à commander à l'avance)	au 100grs <b>14,00€</b>

*Nos poissons et nos viandes sont accompagnés au choix*

### FROMAGE

Notre sélection de fromages affinés	<b>12,00 €</b>
-------------------------------------	----------------

### DESSERTS

Le dessert du jour	<b>11,00 €</b>
Café ou thé gourmand	<b>11,00 €</b>
Dessert du jour	<b>11,00 €</b>
Fondant au chocolat noir "maison", sans gluten	<b>9,50 €</b>
Coupe de glaces et sorbets au choix	<b>7,00 €</b>
Crêpes au Salidou (caramel au beurre salé maison)	<b>9,50 €</b>