

LE CONTI

RESTAURANT & BAR

AU COMPTOIR

Tartare d'algues, <i>Blaz Ar Mor</i>	11 €
Tomates séchées & basilic ou miel & graines de courge	
Huîtres n°3, <i>Prat Ar Coum</i>	12€ / 6 pièces
Rillettes de maquereaux aux zestes de citron, <i>La Compagnie Bretonne</i>	7 €
Emietté de thon Germon à l'algue Wakamé, <i>La Compagnie Bretonne</i>	8 €
Bocal de thon blanc Germon à l'huile d'olive, <i>La Compagnie Bretonne</i>	15 €
Sardines millésimées 2022, 2023 ou 2024, <i>La Compagnie Bretonne</i>	9 €
Sélection de charcuterie et fromages	25 €
Rillettes de la <i>Maison Autret</i>	9 €
Agneau au romarin, Porc laineux au cidre breton, Bœuf Black Angus au whisky breton ou Pintade de Bretagne au champagne	
Pâté de campagne à l'oignon de Roscoff, <i>Maison Autret</i>	7 €

ENTRÉES

Foie gras de canard aux baies rouges de Suichuan & chutney de figues	15 €
Velouté de potimarron, crumble parmesan	9 €
Assiette de poissons fumés, crème aux herbes	12 €
Maquereaux, thon, saumon, lieu & haddock du fumoir artisanal Côté Sauvage	

PLATS

Plat du jour (<i>du lundi au vendredi</i>)	18 €
Pêche du jour, fondu de poireaux, farz noir	23 €
Risotto parmesan & champignons, huile verte	18 €
Entrecôte charolaise maturée	28 €
Pommes de terre grenaille & légumes rôtis, sauce bordelaise ou poivre vert	

DESSERTS

Assiette de fromages bretons	10 €
Dessert du jour (<i>du lundi au vendredi</i>)	7 €
Pavlova aux fruits rouges	9 €
Poire pochée aux épices, crémeux chocolat, crumble cacao amande	9 €
Café-chou, façon profiterole	5€

SÉLECTION DE VERRES DE VINS & COCKTAILS DE SAISON

Prix net en euros, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.