

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 €
Assiette de poissons fumés, crème aux herbes	12 €
<i>Maquereaux, thon, saumon, lieu & haddock du fumoir artisanal Côté Sauvage</i>	
Selection de charcuterie et fromages	25 €
Pâté de campagne à l'oignon de Roscoff, <i>La Maison Autret</i>	7 €
Rillettes, <i>La Maison Autret</i>	9 €
<i>Agneau au romarin, Porc laineux au cidre breton, Bœuf Black Angus au whisky breton ou Pintade de Bretagne au champagne</i>	

À L'ASSIETTE

4 huîtres gratinée « Rockfelleur » – <i>herbes, beurre, chapelure, absinthe</i>	13 €
Crudo de thon – <i>ponzu fumé, grenade</i>	12 €
Kimchi fish balls – <i>curcuma, kimchi, aioli</i>	10 €
Avocat croustillant – <i>émulsion sriracha</i>	9 €
Focaccia burrata – <i>pesto d'amande</i>	12 €
Croque-Monsieur brioché truffé – <i>jambon, comté</i>	16 €
Arancini – <i>chorizo, cantal, pomodoro</i>	12 €
Os à moelle gratiné – <i>chimichurri, crustini</i>	11 €
Tartare de bœuf fumé – <i>riz croustillant</i>	14 €

PLATS « SIGNATURE »

Pêche du jour en croute d'herbes	23 €
Crèmeux d'orzo à la tomate séchée, coulis de pequillos	
Plat du jour (<i>du lundi au vendredi</i>)	18 €
Entrecôte charolaise maturée	28 €
<i>Pommes de terre grenaille & légumes rôtis, sauce bordelaise ou poivre vert</i>	

DESSERTS

Dessert du jour (<i>du lundi au vendredi</i>)	7 €
Fondant au chocolat à partager (<i>deux personnes</i>)	14 €
Poire pochée aux épices, crèmeux chocolat, crumble cacao amande	9 €