

LE CONTI

RESTAURANT & BAR

AU COMPTOIR

Tartare d'algues, <i>Blaz Ar Mor</i> <i>Tomates séchées & basilic ou miel & graines de courge</i>	11 €
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 <i>Maquereaux, thon, saumon, lieu & haddock du fumoir artisanal Côté Sauvage</i>	12 €
Sélection 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 €
Agneau au romarin, Porc laineux au cidre breton, Bœuf Black Angus au whisky breton ou Pintade de Bretagne au champagne	

À L'ASSIETTE

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

PLATS « SIGNATURE »

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

DESSERTS

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