

*Le Bâbord (entrée et plat) ou (plat et dessert)...21.00€

*Le Tribord (entrée, plat et dessert)..... 27.00€

Attention les menus évoluent selon les opportunités du marché

Sélection des Mets pour composer votre Menu.

Nos Entrées coté menu...

Tartare de saumon aux algues et espuma de Yuzu

Velouté de Butternut, bruschetta marrons et jambon

Assiette de 6 huîtres n°3 de Pen-Bé de chez Mr Picaud

Médaille de foie gras de canard et Mulet fumé, chutney de poire et fleur de sel (**sup 3.40€**)

Nos Plats coté menu...

Choucroute de la Mer (3 poissons du moment et chou safrané) au beurre Nantais

Filet de merlu, nage au curry et lait de coco

Magret de canard et son jus de viande (**sup 1.60€**)

Nos Desserts coté menu...

Mousse poire, crémeux caramel, feuillantine au praliné et pain d'épice

Crème brûlée à la fève de tonka

Sablé breton crème citron au chocolat blanc meringuée



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER sur place ou à emporter

7j/7

L'Ecailler 22.00 €

(A emporter : 20.00€)

5 Huîtres Pen-Bé N° 3, 4 Langoustines,

Bulots, Bigorneaux, Palourdes

et Crevettes roses

Le Mareyeur 27.00 €

(A emporter : 26.00 €)

5 Huîtres Pen-Bé N° 3, 4 Langoustines

Bigorneaux, Bulots, Crevettes roses

Palourdes et 1/2 Tourteau

La Table du Pêcheur 30.00€

(A emporter : 29.00 €)

7 Huîtres Pen-Bé N°3, 5 Langoustines, Bulots,

Bigorneaux, Crevettes roses, Palourdes et 1/2 Tourteau

Le P'tit Mousse :

Jusqu'à 12 ans, steak haché frites ou une portion de poisson

glace 2 boules : **8.90€**