

# PLATS

---

|  |      |
|--|------|
| Plat du jour   | 16 € |
| Pour nos amis végétariens: Assiette verte de légumes au piment d'Espelette | 16€  |
| Bavette d'Aloyau, pommes de terre grenailles                               | 16 € |
| Lieu à l'andouille, pommes et beurre de sarrazin                           | 21 € |
| Filet de bar de ligne aux artichauts et huile de truffe                    | 26 € |
| Côtelettes d'agneau, confits de légumes, olives Taggiaschas                | 25 € |
| Sole meunière pomme de terre truffée                                       | 29 € |
| Ris de veau en cocotte de foin   | 24 € |
| Poêlée d'ormeaux, jus persillé   | 31 € |
| Ormeaux et homard en association gourmande                                 | 42 € |
| 1/2 homard bleu grillé ( environ 250g)                                     | 27 € |
| Homard bleu grillé ( environ 500g )  | 52 € |

# DESSERTS

---

|  |      |
|--|------|
| Dessert du jour  | 8 €  |
| Café / thé gourmand  | 8 €  |
| Champagne gourmand   | 12 € |
| Entremet chocolat / cacahuète  | 9 €  |
| Tarte mousse mascarpone chocolat blanc, citron vert et fraises bretonnes | 10 € |
| Kouign aman de la maison Hascoët et sa glace caramel beurre salé         | 10 € |
| Macaron noisette / gianduja  | 10 € |
| Assiette gourmande des Rochers   | 12 € |

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de choisir vos desserts en début de repas