



ENTRÉES

Cravfax de daurade, crémeux d'avocats au lait de coco, pickles de légumes 19
Sea bream gravlax, creamy avocado with coconut milk, vegetable pickles

Melon en carpaccio, crème de mozzarella di buffala de Naples au jambon cru, pousse de basilic, huile infusée 17
Melon carpaccio, Naples mozzarella di buffalo cream with raw ham, basil sprouts, infused oil

Saumon fumé, crème de sarrasin, purée de brocoli, petit blinis 21
Smoked salmon, buckwheat cream, mashed broccoli, small blinis

Soupe de poisson maison au Ty Jaune 14
Homemade fish soups with Ty Jaune



Melon en carpaccio, pousse de basilic, pickles de légumes, huile infusée 15
Carpaccio melon, basil sprout, vegetable pickles, infused oil

LE COIN DE LA MARÉE

6 huîtres creuses n°3 de Paimpol 17

9 huîtres creuses n°3 de Paimpol 21

12 huîtres creuses n° 3 de Paimpol 26

Oyster n° 3 from Paimpol

Plateau de fruits de mer (1 personne) 60

3 huîtres n° 3 de Paimpol, 6 langoustines, 1/2 Araignée, bulots(200g), bigorneaux(150g), 6 crevettes roses, crevettes grises(100g), 5 palourdes et mayonnaise Maison

3 n°3 oysters from Paimpol, 6 langoustines, 1/2 Spidercrab, whelks(200g), winkles(150g), 6 shrimps, Prawns, 5 Clams and homemade mayonnaise



PLATS

- Tartare La Suite** (haché de bœuf, maquereau fumé, tomme bretonne, pomme verte, échalotes, ciboulette, saumon gravlax, voile de pomme au cidre) accompagné de pommes grenailles
Beef tartare, smoked mackerel, green apple, shallot, chive, salmon gravlax, apple jelly. 29
- Tartare de thon, mangue coriandre, cébettes, salade de soja à l'huile de sésame**
Tuna tartar, mango coriander, spring onions, soy salad with sesame oil 27
- Filet mignon de cochon, épeautre au jus, andouille et pommes verte**
Filet mignon of pork, spelted au jus, sausage and green apple 26
- Filet de bœuf BZH en tataki, caramel breton, pressé de pommes de terre au gingembre, oignons de Roscoff**
Beef filet BZH tataki, Breton caramel pressed potatoes with ginger, Roscoff onions 19
- Filet de bar, pommes de terre écrasées olives et tomates confites, roquette et copeaux d'artichauts**
Sea bass, mashed potatoes, olives and candied tomatoes, arugula and artichoke shavings 36
- Lieu jaune rôti au beurre noisettes, caviar d'aubergines fumé, déclinaison de figues**
Roasted pollack with butter, eggplant, variation of figs 28
- Risotto chèvre frais, tomates confites et basilic**
Risotto with fresh goat cheese, candied tomatoes and basil 21





CRÉATIONS DU CHEF PATISSIER

| | |
|---|----|
| Le Roz Marine : pâte sablée, crémeux citron, gel fraise rose <i>Shortbread dough, creamy lemon, strawberry mousse and rose strawberry jelly</i> | 14 |
| Fraise de saison et sorbet du même nom, straciatella basilic <i>Seasonal strawberry and sorbet of the same name, basil stragiatella</i> | 14 |
| Chocolat caramel beurre salé dans tout ses états <i>Salted butter caramel chocolate in all its states</i> | 14 |
| Assortiment La Suite (sélection de pâtisserie) <i>Selection of mini pastry</i> | 12 |
| Le fromage du moment <i>Cheese of moment</i> | 14 |
| Crèmes glacées et sorbets (3 boules au choix) <i>Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, citron, framboise, fraise</i> <i>ice creams and sorbets (3 scoops of your choice)</i> <i>Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, pistachio, lemon, raspberry, strawberry</i> | 9 |

Chef de Cuisine
LE CHEF DES DÉJEUNERS D'ÉTÉ



~~~~~ **NOTRE FORMULE DU MIDI** *~~~~~*

Formule "La Suite" servie le midi, Du lundi au samedi (hors jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + dessert : 24€

Entrée + plat + dessert : 29€

Plat du jour : 18€

Entrée du moment

Starter of the day

Pêche du jour

Catch of the day

Dessert du moment

Dessert of the day



Menu La Suite : 37€

Melon en carpaccio, crème de mozzarella di buffla de Naples au jambon cru, pousse de basilic, huile infusée

OU

Cravâx de daurade, crémeux d'avocats au lait de coco, pickles de légumes

Filet mignon de cochon, épeautre au jus, andouille et pommes verte

OU

Tartare de thon, mangue coriandre, cébettes, salade de soja à l'huile de sésame

Le fromage du moment

OU

Le Roz Marine : pâte sablé, crémeux citron, gel fraise rose



Menu Tentation : 49€

Soupe de poisson maison au Ty Jaune

OU

Saumon fumé, crème de sarrasin, punée de brocoli, petits blinis

OU

Les 6 huîtres de Paimpol n3

Filet de bar, pommes écrasées olives et tomates confites, roquette et copeaux d'artichauts

OU

Filet de bœuf BZH en tataki, caramel breton, pressé de pommes de terre au gingembre, oignons de Roscoff

Fraise de saison et sorbet du même nom, stracciatella basilic

OU

Chocolat caramel beurre salé dans tout ses états



"UNE CUISINE CRÉATIVE ET HUMBLE, ÉPURÉE, GÉNÉREUSE, AVEC DU
GOÛT ET DE LA SAISON"

**"DES PLATS 'SIGNATURE'
AUTOUR DU MEILLEUR
D'ICI : POISSON,
CHARCUTERIE, LÉGUMES,
PRODUITS LAITIERS"**

"UNE BONNE CUISINE SINCÈRE ET SIMPLE"

Jean-François Couderc

PLATS 'SIGNATURE'
ENTRE TERRE & MER - AUTOMNE 2022



La Suite Kids

Menu enfant (<10 ans) : 12,5€

Filet de poisson ou steak haché

Purée de pommes de terre ou petits légumes

1 boule de glace au choix

1 sirop à l'eau

ou

1 jus de pomme de Kernivien