



Les entrées



Eglefin fumé, pommes de terre fondantes, vinaigrette douce à l'oignon de Roscoff <i>Home made smoked Haddock, tender potatoes, sweet Roscoff onion vinaigrette</i>	16
Lobes de foie gras cuit au sel, compotée de salicornes et ses petits pains aux fruits toastés <i>Home made foie gras, samphire compote, Fruits bread</i>	23
Saumon fumé par nos soins, crème fouettée au sarrasin, blinis <i>Home made smoked salmon, whipped buckwheat cream, blinis</i>	19
Soupe de poisson maison au Ty Jaune et sa garniture <i>Home made fish soup with Ty Jaune</i>	16
Gravelax de bar en tartare, crème à l'huile de figulier, brisures de galettes bretonnes <i>Sea bass gravelax tartare, fig tree oil cream, crispy Breton pancake</i>	19
Carpaccio de champignons en persillade, éclats et huile de noixettes torréfiées <i>Mushrooms carpaccio, parsley seasonings, hazelnut shine and oil</i>	12



Le coin de l'écailler



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	



Les Plats

Coquilles St Jacques au pain d'épices, poireaux, crème de parmesan, chips de panais <i>Scallops with gingerbread, leeks with parmesan cream, parsnip chips</i>	35
Cabillaud à l'andouille de Guémené, sarrasin et butternut sautés, vinaigrette chaude aux coquillages <i>Cod with Guémené andouille, buckwheat and butternut, warm shellfish vinaigrette</i>	28
Daurade marinée au café de la Brûlerie du Menez-Bré, crème cappuccino, risotto céleri et pommes vertes <i>Sea bream marinated in coffee from the Menez-Bré Brûlerie, cappuccino cream, celery and green apple risotto</i>	32
Filet de bœuf, cueillette de sous-bois, pressé de pommes de terre aux algues, jus corsé <i>Beef filet, mushrooms, seaweed potatoes, veal sauce</i>	39
Suprême de volaille, poitrine fumée, crémeux haricots de Paimpol, émulsion de moutarde à l'ancienne <i>Poultry supreme, smoked bacon, white beans cream, old-style mustard emulsion</i>	26
Pièce de veau basse température, dip breton, gaufre de pommes de terre. <i>Veal, Breton dip, potato waffle.</i>	28
Inspiration végétarienne du moment <i>vegetarian inspiration of the moment</i>	22





Création du Chef Pâtissier



Tarte soufflée au chocolat (A commander en début de repas) <i>Chocolate tart (Available on pre-order only)</i>	14
Comme une Virgin Colada : tranche d'ananas rôtie aux épices, ganache montée coco & vanille, sablé breton et quenelle de sorbet mangue <i>Like a Virgin Colada : Slice of pineapple roasted with spices, whipped coconut and vanilla ganache, Breton biscuit, mango sorbet</i>	12
Financier, confit mangue passion, coulis de mangue <i>Mango passion financier cake, mango coulis</i>	12
Assortiment La Suite (sélection de pâtisseries) <i>Assortment of mini pastries</i>	10
Nougat glacé et croquant, gel framboise, pistaches torréfiées, tuile au miel <i>Crunchy frozen nougat, raspberry gel, roasted pistachios, honey crisp</i>	10
Sélection de 3 fromages du moment <i>Assortment of cheese (3 different types)</i>	12
Crèmes glacées et sorbets (3 boules au choix) <i>Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, citron, framboise, fraise, mangue</i> <i>Ice creams and sorbets (3 scoops of your choice)</i> <i>Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, pistachio, lemon, raspberry, strawberry, mango</i>	9





Notre formule du midi

Du lundi au samedi (hors jours fériés)

Entrée & Plat ou Plat & dessert : 24€

Entrée, plat & dessert : 29€

Plat du jour : 18€

La Suite Kids

Menu enfant (<12 ans) : 13€

Filet de poisson ou steak haché

Purée de pommes de terre ou légumes de saison

1 boule de glace au choix

1 sirop à l'eau au choix

ou

1 jus de fruits granini au choix



Menu La Suite : 39€

Soupe de poisson

Ou

Saumon fumé par nos soins, chantilly samasin, blinis

—

Suprême de volaille, poitrine fumée, crémeux haricots coco,

émulsion moutarde à l'ancienne

Ou

Cabillaud demi sel, andouille de Guémené, samasin et butternut

sautés, vinaigrette chaude aux coquillages

—

Nougat glacé, et croquant, gel framboise, pistaches torréfiées,

tuile au miel

Ou

Financier, confit mangue passion, coulis de mangue,



Menu Tentation : 52€

Tranche de foie gras cuit au sel, compotées de salicornes

Ou

Cravelax de bar en tartare, crème à l'huile de figuier,

brisures de galettes bretonnes

Ou

9 huîtres creuses n°3 de Paimpol

—

Filet de bœuf, cueillette de sous-bois,

pressé de pommes de terre aux algues, jus corsé

Ou

Coquilles St Jacques au pain d'épice, poireaux,

crème de parmesan, chips de panais

Ou

Daurade marinée au café de la Brûlerie du Menez-Bré,

crème cappuccino,

risotto céleri & pommes vertes

—

Au choix à la carte



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

*"Des plats autour du
meilleur d'ici : poissons,
charcuteries, légumes,
produits laitiers."*

Jean-François Coudert



Le Chef Executif Jean-Francois COUDERT a exercé dans plusieurs sites de renom comme hôtel L'Hermitage à la Baule, le Bristol à Paris, le Miramar Crouesty dans le Golf du Morbihan, le Fouquet's d'Enghein-les-Bain, dans le Val-d'Oise, avant de rejoindre Perros-Guirec en 2022.



La Suite Kids

Menu enfant (<12 ans) : 13€

Filet de poisson ou steak haché

Purée de pommes de terre ou légumes de saison

1 boule de glace au choix

1 sirop à l'eau au choix

ou

1 jus de fruits Granini 25cl au choix

