

Restaurant

LE SILLON



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets, service compris.



LA MER SUR UN PLATEAU

Le Sablon « Tourteau ou araignée selon arrivage »	22,00€
La Brise « 300g de langoustines et mayonnaise maison » (env. 12 pièces)	31,00€
Le Goéland « 12 bulots cuits au court-bouillon »	22,00€
Plateau de crevettes roses	18 pièces : 24,00€

Supplément de 55 € : une boîte de caviar de 30g (caviar Ébène)
Pour accompagner votre plateau de fruits de mer

Le Matelot (1pers) **38,00€**

« ½ crabe*, 3 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 3 langoustines, 6 bulots, 8 crevettes roses, 60g de bigorneaux »

Le Moussaillon (1pers) **43,00€**

« ½ crabe*, 6 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 6 crevettes roses, 6 bulots, 60g de bigorneaux »

Le Capitaine (2pers) **59,00€**

« ½ crabe*, 2 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 2 huîtres creuses N°4 Amulette, 2 huîtres creuses N°3 Sentinelle, 10 bulots, 6 langoustines, 60g de bigorneaux »

Le Corsaire (2pers) **72,00€**

« 1 crabe*, 6 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 12 langoustines, 12 crevettes roses, 6 bulots, 60g de bigorneaux »

Le Cap Horn (2pers) **85,00€**

« 1 crabe*, 3 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 3 huîtres creuses N°3 Sentinelle, 12 langoustines, 18 crevettes roses, 10 bulots, 80g de bigorneaux »

Le Sillon (2pers) **98,00€**

« 1 crabe*, 4 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 2 huîtres creuses N°3 Sentinelle, 2 huîtres creuses N°4 Amulette, 12 langoustines, 24 crevettes roses, 20 bulots, 120g de bigorneaux »

Le Royal Sillon (2pers) **180,00€**

« 1 homard, 2 crabes*, 4 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 4 huîtres creuses N°3 Sentinelle, 4 huîtres creuses N°4 Amulette, 18 langoustines, 20 bulots, 18 crevettes roses, 120g de bigorneaux »

Le Prince des Mers (2pers) **220,00€**

« 1 langouste, 2 crabes*, 4 huîtres creuses spéciale N°3 « Nicolas Nonnet», 4 huîtres creuses N°3 Sentinelle, 4 huîtres creuses N°4 Amulette, 12 langoustines, 20 bulots, 24 crevettes roses, 120g de bigorneaux »

Crabe* « tourteau ou araignée » selon arrivage



VOTRE PLATEAU À LA CARTE, SELON VOS ENVIES

Tourteau ou araignée selon arrivage :

La ½ pièce : 12,00€

La pièce : 22,00€

Nos langoustines :

6 pièces : 16,00€

12 pièces : 31,00€

Nos crevettes roses :

9 pièces : 12,50€

18 pièces : 24,00€

Caquelon de bulots, mayonnaise maison

Minimum 12 pièces : 29,00€

Nos bigorneaux (300g) : 18,00€



Ébène, issu de l'*Acipenser baerii*, né et élevé sur notre site, est un caviar affiné pendant 3 à 8 mois. Fondant, subtil et équilibré, il révèle une dominante iodée, accompagnée de délicates notes d'huître et d'oursin, avec une étonnante longueur en bouche.

Boîte de 30 g, accompagnée de ses toasts de pain de campagne (65 €)

NOTRE BAR À HUÎTRES BRETONNES

Les huîtres creuses spéciales N°3 « Nicolas Nonnet » à Fréhel

Les 6 : 16,50€

Les 9 : 23,50€

Les 12 : 30,00€

Les huîtres creuses N°4 « Amulette » Famille Boutrais

Les 6 : 17,50€

Les 9 : 25,50€

Les 12 : 35,00€

Les huîtres creuses spéciales N°3 « Sentinelle » Famille Boutrais

Les 6 : 19,50€

Les 9 : 27,00€

Les 12 : 38,00€

Les huîtres plates sauvages (selon arrivage) 3,50€/ pièce

Plateau dégustation
Idéal pour découvrir nos huîtres

19,50€

2 huîtres creuses N°3 de Nicolas Nonnet
2 huîtres creuses N°3 « Sentinelle »
2 huîtres creuses N°4 « Amulette »



LES ENTRÉES



Bisque de crustacés du Sillon

21,00€

Nuage iodé aux algues bretonnes, croûtons frottés à l'ail

Saumon gravlax maison

22,00€

Guacamole d'avocat au cerfeuil, zeste de citron en pickles et toast de pain de campagne

Cassolette de palourdes façon marinière, au Muscadet*

25,00€

Coriandre, ail et Muscadet

Le foie gras de canard maison

25,00€

Abricots en texture et toast de pain de campagne

L'oeuf parfait Ibérique

22,00€

Emulsion au chorizo, légumes d'été grillés et ses pétales de chorizo

Médailon de poulpe

23,50€

Vinaigrette provençale aux olives grecques et herbes fraîches

Pressé de chair de crabe du Sillon

25,00€

Fraîcheur de concombre et céleri en rémoulade, huile d'olive acidulée au vinaigre balsamique

Burrata Del Gaudio crémeuse

23,00€

Tomates rôties à l'ail et balsamique, gel basilic et focaccia toastée



Plat signature du Sillon*

LES TRÉSORS DE NOTRE VIVIER

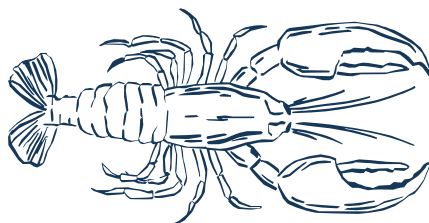
Homard bleu breton et langoustes de la criée d'Audierne-Plouinec
Pêchés sous vos yeux dans notre vivier et cuits à la demande
(Environ 20 minutes d'attente)

Homard poché au court-bouillon servi tiède, mayonnaise maison
18,00€ / les 100g

Homard grillé au beurre ½ sel
18,00€/ les 100g

Homard grillé, flambé au Cognac Hennessy
18,00€/ les 100g

Langoustes bretonnes (selon arrivage)
22,00€/ les 100g



LA PÊCHE DE NOS CÔTES

Les poissons de nos côtes sont servis entiers, **selon l'arrivage du jour.**
Nous sélectionnons nos produits quotidiennement pour vous garantir fraîcheur et qualité.

Bar sauvage grillé ou rôti	10,00€ / les 100g
Bar en croûte de sel et algues (20 min d'attente)*	12,00€ / les 100g
Saint-Pierre grillé ou rôti	11,00€ / les 100g
Turbot grillé ou rôti	14,00€ / les 100g
Dorade royale grillée ou rôtie	13,00€ / les 100g

***Spécialité du Sillon**

NOS POISSONS

Aile de raie aux câpres capucines

Écrasé de pommes de terre, beurre blanc ½ sel et croûtons

23,00€

Choucroute du pêcheur

Chou cuisiné à la crème, merlu, saumon, haddock et langoustines

25,00€

Steak de lotte

Sauce armoricaine poivrée, accompagné de sa mousseline de céleri

23,00€

Le turbot rôti sur l'arête

Crémeuse de palourdes et ses tendres légumes de saison

43,00€

Selon le marché, le Chef Franck BIANCO vous propose aujourd'hui...

24,00€

Belle sole meunière au beurre ½ sel ou grillée

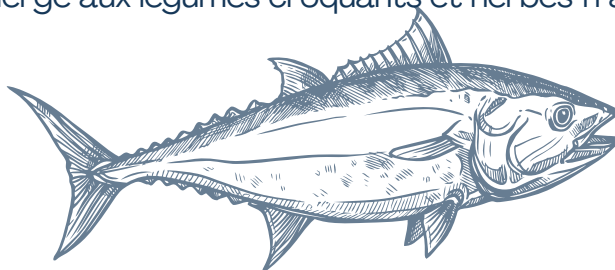
Et ses tendres légumes de saison

43,00€

Fricassée de poulpes

Caviar d'aubergine, huile vierge aux légumes croquants et herbes fraîches

24,00€



L'incontournable choucroute royale du Sillon *

Chou cuisiné à la crème, ½ homard, langoustines, cabillaud, haddock, saumon et crevettes roses

1 personne : 59,00€

2 personnes : 98,00€

***Plat signature du Sillon**



NOS VIANDES



Châteaubriand poêlé, sauce poivre mignonette

35,00€

Et ses pommes allumettes

Secreto de cochon grillé

26,00€

Écrasé de pommes de terre au beurre ½ sel, jus de cuisson tomates réduit
à la moutarde et estragon

Tartare de filet de bœuf coupé minute au couteau

34,00€

Préparé sous vos yeux, accompagné de pommes allumettes

Le gigot d'agneau rôti du Sillon

35,00€

Jus corsé au romarin, ail confit en chemise, pommes de terre grenaille
nouvelles persillées

Burger Sillon gourmet

26,00€

Pain maison, steak haché de viande française, bacon, oignons rouges, galette
de pommes de terre, crème fromagère aux poivres et à la ciboulette, cheddar
rouge affiné 3 mois, cornichons en pickles, salade roquette



NOS CARPACCIOS DU SILLON

Carpaccio de bœuf

23,00€

Pistou au basilic, copeaux de parmesan AOP, salade roquette, pignons de pin et ses pommes allumettes

Carpaccio de bœuf à L'italienne

25,50€

Pistou au basilic, copeaux de parmesan AOP, burrata Del Gaudio crémeuse, coppa italienne, tomates confites, salade roquette et ses pommes allumettes

Carpaccio de saumon gravlax

23,00€

Marinade d'aneth et citron vert, caprons, éclats de noisette, zeste de citron en pickles et salade roquette

NOS SALADES LES GOURMANDISES DU JARDIN

Salade gourmande

26,00€

Mélange de jeunes pousses, poulpes, légumes grillés, fraîcheur de concombre et céleri rémoulade, tomates confites, pommes de terre tièdes, pickles d'oignons rouges, croûtons frottés à l'ail

Salade à l'italienne

26,00€

Mélange de jeunes pousses, burrata Del Gaudio, coppa à l'italienne, légumes grillés, copeaux de parmesan, tomates confites, pistou basilic

La César du Sillon

26,00€

Laitue romaine, poulet croustillant aux corn flakes, œuf parfait, anchois marinés, copeaux de parmesan affiné, tomates cerises rôties, petits croûtons à l'ail





La roulante de fromages fermiers affinés

9,50€

Découpés et servis à table sous vos yeux



LES DESSERTS

La véritable île flottante

10,00€

Crème anglaise à la vanille Bourbon, amandes et caramel à l'orange

L'incontournable crêpe Suzette, façon Escoffier

12,00€

Servie avec son sorbet à l'orange amère

Le chou caramel

11,00€

Crèmeux caramel beurre salé, ganache montée caramel praliné amande, crème glacée caramel

Le galet signature de la maison

12,00€

Biscuit et croustillant amande, insert gel fraise fraîche, ganache montée à la vanille, sorbet fraise

La fraîcheur coco et framboise

12,00€

Biscuit noix - coco, crèmeux noix, coco et vanille, ganache montée à la noix de coco, gel framboise et sorbet framboise

La noisette

12,00€

Biscuit et croustillant noisette, crèmeux noisette, ganache noisette et crème glacée à la vanille

La palette de 3 sorbets ou crèmes glacées

9,50€

Vanille, caramel, chocolat, framboise, fraise, orange amère, citron

Le café ou thé gourmand et ses mignardises (hors menus)

10,00€

Les desserts sont à choisir en début de repas. Tous nos desserts et crèmes glacées sont confectionnés dans nos locaux par notre chef pâtissier « Jérémy LANGUILLE » et son équipe.

Bisque de crustacés du Sillon

Nuage iodé aux algues bretonnes, croûtons frottés à l'ail

38,00€

Burrata Del Gaudio crémeuse

Tomates rôties à l'ail et balsamique, gel basilic et focaccia toastée

Saumon gravlax maison

Guacamole d'avocat au cerfeuil, zestes de citron en pickles et toast de pain de campagne

Médailon de poulpe

Vinaigrette provençale aux olives grecques et herbes fraîches

Assiette de coquillages et crustacés

3 huîtres creuses N° 3, 5 bulots, 6 crevettes roses, 60 g de bigorneaux



Aile de raie aux câpres capucines

Écrasé de pommes de terre, beurre blanc ½ sel et croutons

Secreto de cochon grillé

Écrasé de pommes de terre au beurre ½ sel, jus de cuisson tomates réduit à la moutarde et estragon

Selon le marché, le Chef Franck Bianco vous propose (+4,00€)

Carpaccio de bœuf

Pistou au basilic, copeaux de parmesan AOP, salade roquette, pignons de pin et ses pommes allumettes

Choucroute du pêcheur

Chou cuisiné à la crème, merlu, saumon, haddock et crevettes roses



La véritable île flottante

Crème anglaise à la vanille Bourbon, amandes et caramel à l'orange

Le chou caramel

Crèmeux caramel beurre salé, ganache montée caramel praliné amande, crème glacée caramel

L'incontournable crêpe Suzette, façon Escoffier

Servie avec son sorbet à l'orange amère

Plateau de fruits de mer

2 huîtres creuses N°3 « Nicolas Nonnet », 2 huîtres creuses N°3 « Sentinelle »,
3 langoustines,
4 crevettes roses, 4 bulots, 50g de bigorneaux

Le foie gras de canard maison

Abricots en texture et toast de pain de campagne

Pressé de chair de crabe de Saint-Malo

Fraicheur de concombre et céleri en rémoulade, huile d'olive acidulée au
vinaigre balsamique

Cassolette de palourdes façon marinière, au Muscadet

Coriandre, ail, muscadet

L'oeuf parfait Ibérique

Emulsion au chorizo, légumes d'été grillés et ses pétales de chorizo



Steak de lotte

Sauce armoricaine poivrée, accompagné de sa mousseline de céleri

Selon le marché, le Chef Franck Bianco vous propose

Fricassée de poulpes

Caviar d'aubergine, huile vierge aux légumes croquant et herbes fraîches

Châteaubriand poêlé, sauce poivre mignonette

Et ses pommes allumettes

Le gigot d'agneau rôti du Sillon (+4,00€)

Jus corsé au romarin, ail confit en chemise, pommes de terre grenaille nouvelle
persillées



Dessert maison au choix à la carte