

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

22,00€

Tourteau ou araignée selon arrivage

La Brise

31,00€

300g de langoustines et mayonnaise maison

Plateau de crevettes roses

24,00€

18 pièces accompagnées de sa mayonnaise maison

Le Matelot (1pers)

38,00€

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

Le Moussaillon (1pers)

43,00€

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

Le Capitaine (2pers)

59,00€

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

Le Corsaire (2pers)

72,00€

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

Le Cap Horn (2pers)

85,00€

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

Le Sillon (2pers)

98,00€

1 crabe*, 4 huîtres creuses N°3 « Céline », 2 huîtres creuses spéciales 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 N°3 « Céline », 4 huîtres creuses spéciales 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 N°3 « Céline », 4 huîtres creuses spéciales 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€

NOTRE BAR À HUÎTRES BRETONNES

Les huîtres creuses N°3 « Céline » Famille Boutrais

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 « Céline »
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	
Cassolette de palourdes au Muscadet*	25,00€
Façon marinière, ail frais, coriandre et muscadet	
Le saumon confit à l'huile d'olive, cuit à basse température	21,00€
Gelée d'agrumes et crème montée à l'aneth	
Le foie gras de canard maison	23,00€
Figue rôtie et gelée florale au Porto blanc, toast de pain de campagne	
Le pâté en croûte du Sillon	24,00€
Au canard et girolles, pommes caramélisées au poivre fumé, gelée au calvados	
Les belles langoustines de nos côtes (450g) – selon arrivage	36,00€
Servies grillées, beurre fondu citronné à l'estragon et piment d'Espelette	
L'oeuf parfait fermier	19,00€
Potimarron rôti au thym et émulsion au lard fumé	
La gratinée de la mer du Sillon	23,00€
Encornets, crevettes roses, chair de crabe, bulots et champignons des bois	



Plat signature du Sillon*

LES TRÉSORS DE NOTRE VIVIER

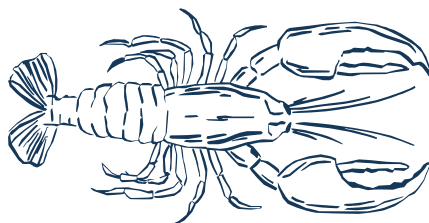
Homard bleu breton et langoustes de la criée d'Audierne-Plohinec
Pêchés sous vos yeux dans notre vivier et cuits à la demande
(Environ 20 minutes d'attente)

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

L'aile de raie - Grand classique de la maison

24,00€

Aux câpres capucines, écrasé de pommes de terre au beurre 1/2 sel, petits croûtons

La cocotte de lotte malouine au pistil de safran

24,00€

Petits légumes et champignons des bois

Dos de cabillaud dessalé, vinaigrette aux échalotes

23,00€

Écrasé de pommes de terre au beurre 1/2 sel

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

24,00€

La choucroute de la mer du Sillon

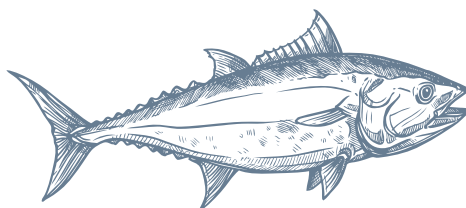
25,00€

Chou cuisiné à la crème de Normandie, morue, saumon, haddock, crevettes roses et langoustines

La sole entière, meunière ou grillée

43,00€

Beurre 1/2 sel citronné et ses tendres légumes de saison



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



Le rognon de veau rôti

26,00€

Crème de foie gras au porto, champignons des bois et son écrasé de pommes de terre

Le châteaubriand poêlé

35,00€

Sauce au poivre mignonnette et ses pommes allumettes

Le magret de canard rôti

24,00€

Mousseline de courge, émulsion à la châtaigne et son jus corsé

Le gigot d'agneau rôti du Sillon

35,00€

Jus corsé au romarin, ail confit en chemise et son gratin dauphinois

Le burger Sillon gourmet

26,00€

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

Le tartare de filet de bœuf, coupé minute au couteau

34,00€

Préparé sous vos yeux, accompagné de ses pommes allumettes

GOURMANDISE DU JARDIN

La salade du Sillon

26,00€

Mélange de jeunes pousses, saumon confit à l'huile d'olive, œuf parfait, langoustines, foie gras sur son toast, potimarron rôti à la fleur de thym et lard grillé.



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 pistache

11,00€

Crèmeux pistache, ganache pistache, praliné pistache et crème glacée au chocolat

Le galet signature de la maison

12,00€

Biscuit moelleux amande, croustillant amande, caramel onctueux, cacahuètes torréfiées, ganache caramel beurre salé, crème glacée à la cacahuète

La Cabosse choc

12,00€

Mousse légère chocolat noir, praliné grué fleur de sel, crèmeux chocolat et glace vanille

Le Poire citron

12,00€

Biscuit moelleux noisette, crèmeux vanille, confit de poire et citron, ganache acidulée, gel poire vanille, sorbet poire

La palette de 3 sorbets ou crèmes glacées

9,50€

Vanille, caramel, chocolat, cacahuète, fraise, orange amère, citron, poire

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.

Le saumon confit à l'huile d'olive, cuit à basse température

Gelée d'agrumes et crème montée à l'aneth

Bisque de crustacés du Sillon

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

L'oeuf parfait fermier

Potimarron rôti au thym et émulsion au lard fumé

Assiette de coquillages et crustacés

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

**L'aile de raie - Grand classique de la maison**

Aux câpres capucines, écrasé de pommes de terre au beurre 1/2 sel, petits croûtons

La choucroute de la mer du Sillon

Chou cuisiné à la crème de Normandie, morue, saumon, haddock, crevettes roses et langoustines

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

Le rognon de veau rôti

Crème de foie gras au porto, champignons des bois et son écrasé de pommes de terre

Le magret de canard rôti

Mousseline de courge, émulsion à la châtaigne et son jus corsé

**La véritable île flottante**

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

Le chou pistache

Crèmeux pistache, ganache pistache, praliné pistache et crème glacée au chocolat

L'incontournable crêpe Suzette, façon Escoffier

Servie avec son sorbet à l'orange amère

Plateau de fruits de mer

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

Le foie gras de canard maison

Figue rôtie et gelée florale au Porto blanc, toast de pain de campagne

Cassiolette de palourdes au Muscadet*

Façon marinière, ail frais, coriandre et muscadet

Le pâté en croûte du Sillon

Au canard et girolles, pommes caramélisées au poivre fumé,
gelée au calvados

La gratinée de la mer du Sillon

Encornets, crevettes roses, chair de crabe, bulots et champignons des bois



Le châteaubriand poêlé

Sauce au poivre mignonnette et ses pommes allumettes

Selon le marché, le Chef Franck Bianco vous propose

Le gigot d'agneau rôti du Sillon

Jus corsé au romarin, ail confit en chemise et son gratin dauphinois

La cocotte de lotte malouine au pistil de safran

Petits légumes et champignons des bois

Dos de cabillaud dessalé, vinaigrette aux échalotes

Écrasé de pommes de terre au beurre 1/2 sel



Dessert maison au choix à la carte