

SAMEDI 6 & DIMANCHE 7 JUIN 2026

WEEK-END *langoustine*

LES MENUS





Menu

LE TRACT GOURMAND

À EMPORTER

36 €

Cocktail de bienvenue

Duo gourmand autour de la langoustine,
croquant de Langoustine du Croisic sur tzatziki aux lentilles vertes,
enchiladas de langoustines, petits légumes aux senteurs iodées

Cassolette de langoustines et lotte, bisque de homard Breton

Tiramisu aux fraises de chez Mr Burban

RÉSERVATION AU 06 99 54 24 08
À RETIRER LE SAMEDI 6 ET DIMANCHE MATIN 7 JUIN 2026

6 rue des Pluies 44490 Le Croisic





Menu

Ô JARDIN SECRET

48 €

Sangria blanche et amuse-bouche

Le boudin de langoustines posé sur un lit de poireaux fondants surmonté d'une émulsion crémeuse au fumet de langoustines

Filet de lieu jaune, servi avec des pommes de terre de Noirmoutier nappé d'un beurre de langoustines pour un équilibre parfait entre douceur et puissance marine

Verrine de chocolat blanc aérien, fraîcheur de citron vert, fraises de la Baule, biscuit délicatement imbibé

RÉSERVATION AU 02 40 23 18 19

10 quai du Port Ciguët 44490 Le Croisic





Menu

L'ESTACADE

44 €

Amuses-bouches

Chaud-Froid de petits pois légèrement mentholés, langoustines pochées et écume de coquillages

Langoustines rôties au beurre acidulé, biscuit croustillant de merlan, légumes de la Madeleine et jus de têtes pressées

Abricots, amandes et fenouil sauvage

RÉSERVATION AU 02 40 23 03 77

4 quai du Lénigo 44490 Le Croisic





Menu

LE BISTROT DE L'OCÉAN

65 €

Apéritif Mise en bouche

Tostada de Langoustines aux épices Tandoori, sauce crémeuse à l'Avocat

Nage de Lotte et Langoustines Anisée Shitaké et ses légumes de saison

Brillat Savarin, Mache Nantaise et confiture de Poire et Hibiscus

Duo de Fruits Rouges et crème Fromage Blanc

RÉSERVATION AU 02 40 62 90 03

MENU PROPOSÉ UNIQUEMENT LE SAMEDI 6 JUIN 2026 AU SOIR

Plage de Port Lin 44490 Le Croisic





INFORMATIONS

👉 Office de Tourisme du Croisic : 02 40 23 00 70

SAMEDI 6 & DIMANCHE 7 JUIN 2026

WEEK-END
langoustine

LES MENUS

