



Notre philosophie ...

Dans une ambiance décontractée mais raffinée, les yeux plongés dans l'océan, les pieds poudrés de sable doré, profitez d'un moment hors du temps pour savourer les produits de qualité du Golfe du Morbihan.

Ne gardez que l'essentiel et laissez-vous embarquer par la magie du Restaurant
Latitude 47°



Le restaurant est ouvert midi et soir
Fermeture hebdomadaire du restaurant le
Lundi et mardi, mais le bar reste ouvert.

Menu Découverte du Terroir

29,50 €

- Les 6 huîtres creuses n°3 de Penerf.
- Poêlée d'andouille de Guéméné aux pommes confites et son mesclun à la langouille, effluves de poivre et vinaigrette de cidre.
- Proposition du Chef au retour du Marché.



- Hampe poêlée aux cinq baies et saveurs forestières, son gratin dauphinois et réduction vin rouge.
- Gwen ha du de morgate, pâtes à l'encre de sèche et crème de cidre.
- Proposition du Chef au retour du Pêcheur.



- Velouté de riz au lait et son caramel à la fleur de sel de Quérande.
- Duo crémeux de chocolats en verrine.
- Pêche rôtie au caramel d'épices et son sorbet Yuzu.

Menu Latitude 47°

38,00 €

- Méli mélo de couteaux et de langoustines en infusion d'agrumes aux légumes de soleil.
 - Effilochée de raie et tourteau aux lentilles du Puy.
- Terrine de foie gras mi-cuit maison, chutney de fruits de saison, marmelade d'oignons rouges sur son lit de fèves.



- Filet de bar rôti poivré à la fleur de caviar, risotto aux asperges et pleurotes, velouté de crustacés.
- Souris d'agneau de 7 heures, écrasée de pommes de terre et céleri, réduction de vin aux parfums d'orient.
- Cassolette de St Jacques poêlées sur son lit de petits légumes, crème d'étrilles et écume d'infusion de lard.



- Déclinaison de desserts.
 - L'Ananas dans tous ses états.
- Pomme bigouden déstructurée sur son biscuit, glace caramel au beurre salé

Formule Déjeuner du skipper 18,50€

(Du lundi au samedi midi hors jours fériés)

Retour du pêcheur et dessert du jour



Formule Découverte du terroir 24,50€

(Sauf le dimanche midi et jours fériés)

Entrée / Plat ou Plat/ Dessert

A choisir dans notre menu découverte du terroir



Formule Latitude 47° 30,00€

(Sauf le dimanche midi et jours fériés)

Entrée / Plat ou Plat/ Dessert

A choisir dans notre menu latitude 47°



Menu enfant (Jusqu'à 12 ans) 12,00 €

- Suprême de volaille noir de Bretagne rôti à la provençale, pommes de terre sautées.
- Délice glacé (deux boules au choix) et sa surprise.
- Jus d'orange, diabolo ou sirop à l'eau.

Entrées à la carte

- Les 6 huîtres creuses n°3 de Penerf 13,00€ - les 12 huîtres 17,00€
- Poêlée d'andouille de Quéméné aux pommes confites et son mesclun à la langouille, et vinaigrette de cidre. 14,00 €
- Méli mélo de couteaux et de langoustines en infusion d'agrumes aux légumes de soleil. 16,00 €
- Terrine de foie gras mi-cuit maison, chutney de fruits de saison, marmelade d'oignons rouges sur son lit de fèves. 18,00 €
- Effilochée de raie et tourteau aux lentilles du Puy.
- Proposition du Chef au retour du Marché. 16,00 €

Plats à la carte

- Hampe poêlée aux cinq baies et saveurs forestières, son gratin dauphinois et réduction vin rouge. 23,00 €
- Gwen ha du de morgate, pâtes à l'encre de seiche et crème de cidre. 21,00 €
- Filet de bar rôti poivré à la fleur de caviar, risotto aux asperges et pleurotes, velouté de crustacés. 27,00 €
- Souris d'agneau de 7 heures, écrasée de pommes de terre et céleri, réduction de vin aux parfums d'orient. 24,00 €
- Cassolette de St Jacques poêlées sur son lit de petits légumes, crème d'étrilles et écume d'infusion de lard. 27,50 €
- Proposition du Chef au retour du Pêcheur. 22,00 €

Nos spécialités de la mer

- Plateau de fruits de mer 38,50 € / personne
- Assiette Latitude 47° (3 huîtres n°3, 4 langoustines, 6 crevettes bouquets, bulots) 27,00 €
- 1/2 Homard de nos côtes à l'Armoricaïne 32,00 €
- Homard de nos côtes à l'Armoricaïne 60,00 € (600 grammes)

Desserts à la carte

- Velouté de riz au lait et son caramel à la fleur de sel de Guérande. 9,00 €
- Duo crémeux de chocolats en verrine. 9,00 €
- Pêche rôtie au caramel d'épices et son sorbet Yuzu. 10,00 €
- Déclinaison de desserts. 14,00 €
- L'Ananas dans tous ses états. 12,00 €
- Pomme bigouden déstructurée sur son biscuit, glace caramel au beurre salé 10,00 €

Toutes nos suggestions sont élaborées par la maison à base de produits frais.

Viande d'origine européenne.

Prix nets service compris.

Vins Blancs

Val de Loire 75 CL

- AOC Chinon 2013 - Domaine des Béguineries 23 €
- AOC Coteaux du Giennois 2012 - Domaine Mellot 18 €
- AOC Muscadet sèvre et Maine sur lie 2012 - Pierre de la Grange 20 €
- AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2010 - Le Master 19 €
- AOC Menetou Salon 2013 - Clément 25 €
- AOC Pouilly fumé 2012 - Dezat 27 €
- AOC Coteaux de l'Aubance 2012 - Domaine de haute perche 22 €
- Mareuil 2012 - Château Marie du Fou 20 €
- AOC Sancerre 2012 - Dezat 28 €
- AOC Ménéton Salon 2012 - Cuvée Pierre Alexandre - Clément 34 €

Bourgogne 75 CL

- AOC Bouzeron 2012 - Louis Jadot 24 €
- AOC Viré Clessé 2012 - Domaine Chanson 20 €
- AOC Chablis 2009 - La Chablisienne 40 €
- AOC Fixin 2012 - Clos Moreau Louis Jadot 45 €

Côtes du Rhône 75 CL

- AOC Côtes du Rhône 2012 - Guigal 22 €
- AOC Crozes Hermitage 2010 - Guigal 29 €
- AOC Condrieu 2012 - Guigal 67 €

Vins du Var 75 CL

- IGP Vin du Var 2013 - Le Saint André 18 €
- AOC Costières de Nîmes 2012 - Château de la Tuilerie 20 €

Vins Rosés 75 CL

- IGP Vin du Var 2013 - Le Saint André 18 €
- AOC Costières de Nîmes 2012 - Château de la Tuilerie 20 €
- AOC Chinon 2013 - Couly Dutheil 24 €
- AOC Côtes de Provence 2013 - Mélopée 19 €

Vins Rouges

Val de Loire 75 CL

AOC Chinon 2013 - Domaine des Béguineries VV 24 €

AOC Menetou Salon 2013 - Clément 25 €

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2012 - Les Chézelières 23 €

AOC Sancerre 2013 - Dezat 28 €

Vins du Var 75 CL

IGP Vin du Var 2013 - Le Saint André 17 €

AOC Costières de Nîmes 2012 - Château de la Tuilerie 19 €

Bordelais 75 CL

AOC Côtes de Blaye 2012 - Château Mazerolles 33 €

AOC Graves 2010 - Château Lamotte Robin 32 €

AOC Lussac St-Emilion 2009 - Château Barbe Blanche 32 €

AOC Pessac Leognan 2011 - Château Coucheroy 29 €

Côtes du Rhône 75 CL

AOC Côtes du Rhône 2011 - Guigal 22 €

AOC Crozes Hermitage 2010 - Guigal 29 €

AOC Côte-Rôtie 2008 - Guigal 67 €

Bourgogne 75 CL

AOC Monthélie 2009 - Louis Jadot 40 €

AOC Mercurey 2010 33 €

AOC Givry 2012 - Domaine Chanson 30 €

AOC Pernand Vergelesses 2012 - Domaine Chanson 45 €

Vin Rosé 50 CL

AOC Chinon rosé 2013 - Couly Dutheil 19 €

Vin Rouge 50 CL

AOC Chinon 2012 - Audebert 20 €

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2013 - Audebert 18 €

Vins Blancs 37,5 CL

AOC Pouilly fumé 2012 - Dezat 15 €

AOC Menetou Salon 2013 - Clément 16 €

AOC Sancerre 2013 - Dezat 17 €

AOC Côtes du Rhône 2012 - Guigal 16 €

Vins Rosés 37,5 CL

AOC Côtes de Provence 2013 - Mélopée 14 €

Vins Rouges 37,5 CL

AOC Sancerre 2013 - Dezat 17 €

AOC Côtes du Rhône 2011 - 16 €

AOC Crozes Hermitage 2010 2010 - Guigal 19 €

AOC Menetou Salon 2013 - Clément 16 €