



Le p'tit Goustan

TERRE, MER & VEGETAL

# Menu de Saison

40€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Le P'tit Goustan vous invite à participer à une démarche culinaire, saine, responsable et locale. Nos collaborateurs femmes et hommes, producteurs, vigneron et paysans ainsi que notre équipe s'activent chaque jour afin de vous proposer le meilleur des terroirs alentours. Une éthique de travail intense, rigoureuse et essentielle.

La carte & le menu seront changés régulièrement afin de suivre cette éthique.

## Mise en Bouche

### [ Entrée ]

**Encornet de Pays & Cochon Fermier** : Ballottine d'Encornet et de Cochon Fermier Pochée au Bouillon et Grillée Minute / Tube Croustillant au Lait Ribot, Far Breton à l'Encre de Seiche / Bulbe d'Oignon Rôti & Lard / Jus de Cuisson Réduit

### [ Plats ]

**Lotte du Guilvinec, Châtaigne & Pomme** : Lotte Infusée à la Crème de Châtaignes Cuite en Papillote / Scorsonères Confites au Jus de Pommes / Berlingots d'Épinards Frais à la Pâte de Châtaignes / Réduction aux Senteurs de Pommes Cidrées

ou

**Canette Apicius en Variation** : Le Filet Mariné aux Épices Apicius Rôti Entier, Émietté des Chairs Confites Parfumé à la Menthe Fraîche / Prunes Rouges Pochées & Lactofermentées / Condiment aux Dattes / Jus des Carcasses Réduit

### [ Dessert ]

**Douceur de Figues & Thé Noir Infusé** : Figue Rôtie Fumée et Miel, Pressé de Figue au Thé Noir et Feuille de Figuier / Crémeux Chocolat Blanc & Tofu, Compotée des Chairs au Gingembre / Extraction de Thé Noir Fumé

\* Si vous souhaitez une autre **Entrée, Plat ou Dessert** que celui proposé dans le menu à 40€, reportez-vous à la carte.

Un supplément vous sera compté. **Menu de Saison** : Entrée 9€ / Plats 22€ / Dessert 9€

## [ Accords mets et vins ]

En **2** ou **3** temps : accord mets/vins [ 10.5 cl ] avec votre menu : 18€ / 25€

Une sélection rigoureuse de vins qui procurent l'émotion et qui expriment les typicités de leur terroir.

ou

En **2** ou **3** temps : accord mets/vins « **VINS PREMIUM** » [ 10.5 cl ] avec votre menu : 23€ / 33€

Des vins sélectionnés sur des critères d'excellence : la complexité du vin, son équilibre global, sa longueur en bouche et son intensité aromatique.



Le p'tit Goustan

TERRE, MER & VEGETAL

# La Carte

Au Gré des Saisons &  
des Inspirations du Moment

## Mise en Bouche

### [ Entrées ]

**Déclinaison de Courges du Moment aux Senteurs de Noix de Muscade :** 14  
Butternut Poché & Caramélisé, Vierge au Naturel / Flan de Potimarron Fondant,  
Soubise & Chips Croustillante / Cromesquis de Pâtisson,  
Tartelette de Courge Spaghetti au Pesto, Sauce au Beurre de Curcubitacée

**Ormeaux de l'Aber Grillés au Naturel :** 24  
Variation autour des Algues : Royale à la Laitue de Mer / Caviar de Mer  
Sphère iodée / Vinaigrette à la Salicorne & Tuile de Nori

### [ Plats ]

**Retour de Pêche Selon l'Inspiration du Moment :** *Suggestion annoncée lors de votre arrivée*  
Homard de nos Côtes, Poissons Nobles : Lotte, Bar Sauvage, Barbue...

**Ris de Veau en Déclinaison :** 38  
La Paume Rôtie au Sautoir / Mijoté de Ris de Veau, Truffe & Artichaut en Tartelette Croustillante,  
Chartreuse d'Artichaut & Truffe / Artichaut Poivrade Gratiné au Vieux Parmesan / Jus Concentré

**Plat Végétarien** du Moment Selon l'Inspiration de Grégory 28

### [ Dessert ]

**Rencontre du Chocolat Bio & du Sarrasin avec le Whisky :** 14  
Mousse de Chocolat Noir « Esmeralda » 70% et Notes de Whisky Tourbé / Pulpe de Sarrasin au Whisky,  
Crèmeux au Baileys & Chocolat au Lait / Roses des Sables au Cacao et Fine Gelée au Naturel

### [ Fromage ]

**Découverte du Fromage Bio de la Ferme de la Tremblaye Autour de la Vigne :** 13  
Chèvre Persillé et sa Brioche Feuilletée au Moût de Raisin,  
Compotée de Raisin Noir / Gel aux Notes de Verjus / Beurre Maison Façon Marchand de Vin

\* *Choix de desserts possible également dans le **Menu de Saison** à 40€ ( 9€ )*

## [ Accords mets et vins ]

En 2 ou 3 temps : accord mets/vins [ 10.5 cl ] avec votre menu : 18€ / 25€

Une sélection rigoureuse de vins qui procurent l'émotion et qui expriment les typicités de leur terroir.

ou

En 2 ou 3 temps : accord mets/vins « **VINS PREMIUM** » [ 10.5 cl ] avec votre menu : 23€ / 33€

Des vins sélectionnés sur des critères d'excellence : la complexité du vin, son équilibre global, sa longueur en bouche et son intensité aromatique.



Le p'tit Goustan

TERRE, MER & VEGETAL

# Menu Dégustation

78€

Servi uniquement le soir

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives d'une même table

[ Menu en 7 assiettes ] Plats proportionnés

## Mise en Bouche

•

**Déclinaison de Courges du Moment aux Senteurs de Noix de Muscade :**  
Butternut Poché & Caramélisé, Vierge au Naturel / Flan de Potimarron Fondant,  
Soubisse & Chips Croustillante / Cromesquis de Pâtisson,  
Tartelette de Courge Spaghetti au Pesto, Sauce au Beurre de Curcubitacée

•

**Ormeaux de l'Aber Grillés au Naturel :**  
Variation autour des Algues : Royale à la Laitue de Mer / Caviar de Mer  
Sphère iodée / Vinaigrette à la Salicorne & Tuile de Nori

•

**Retour de Pêche Selon l'Inspiration du Moment :** *Suggestion annoncée lors de votre arrivée*  
Homard de nos Côtes, Poissons Nobles : Lotte, Bar Sauvage, Barbue...

•

**Ris de Veau en Déclinaison :**  
La Paume Rôtie au Sautoir / Mijoté de Ris de Veau, Truffe & Artichaut en Tartelette Croustillante,  
Chartreuse d'Artichaut & Truffe / Artichaut Poivrade Gratiné au Vieux Parmesan / Jus Concentré

•

**Découverte du Fromage Bio de la Ferme de la Tremblaye Autour de la Vigne :**  
Chèvre Persillé et a Brioche Feuilletée au Moût de Raisin,  
Compotée de Raisin Noir / Gel aux Notes de Verjus / Beurre Maison Façon Marchand de Vin

•

**Rencontre du Chocolat Bio & du Sarrasin avec le Whisky :**  
Mousse de Chocolat Noir « Esmeralda » 70% et Notes de Whisky Tourbé / Pulpe de Sarrasin au Whisky,  
Crèmeux au Baileys & Chocolat au Lait / Roses des Sables au Cacao et Fine Gelée au Naturel

## [ Accords mets et vins ]

En 3 ou 4 temps : accord mets/vins [ 8.5 cl ] avec votre menu : 25€ / 33€

Une sélection rigoureuse de vins qui procurent l'émotion et qui expriment les typicités de leur terroir.

ou

En 3 ou 4 temps : accord mets/vins « VINS PREMIUM » [ 8.5 cl ] avec votre menu : 33€ / 41€

Des vins sélectionnés sur des critères d'excellence : la complexité du vin, son équilibre global, sa longueur en bouche et son intensité aromatique.

# Menu Déjeuner

Servi les midis du mardi au vendredi  
Hors jours fériés

[ Entrée ] / [ Plat ] / [ Dessert ]

28.5€

- Formule annoncée à l'oral lors de votre arrivée

Découvrez la cuisine de Grégory Olivette  
à travers la [ [Formule Déjeuner](#) ]  
Savourez une cuisine authentique et en toute simplicité.



# TERRE, MER & VEGETAL

Le p'tit Goustan

**MER** / nos poissons & crustacés sont issus de la pêche durable, de petits bateaux et de mareyeurs qui suivent la saisonnalité, **TERROIR** / des produits de petits producteurs, **VEGETAL** / des circuits courts pour plus de fraîcheur et de saveurs.

## Carte & Menus

*Prix nets en euros, taxes et service compris. Notre établissement n'accepte pas les chèques. Toutes nos viandes bovines sont d'origine Europe.  
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.*