

# Menu de Saison

39€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

## [ Entrées ]

**L'Oignon de Roscoff en Déclinaisons :** Le Bulbe Braisé au Naturel / En Compotée au Cidre Fermier, Condiment Acidulé & Oignons Frits / Transparence des Épluchures / Crème au Lait Ribot

ou

**Coquillages & Algues Bretonnes en Découverte :** Tartare de Coquillages du Moment / Fine Gelée à l'Encre de Seiche / Palets de Céleri Rave Confit aux Algues Kombu Royale, Mousse à la Laitue de Mer / Groseille de Mer / Infusion à la Spiruline

## [ Plats ]

**Lieu Jaune de nos Côtes aux Saveurs Champêtres :** Portobellos Farcis d'une Duxelles de Champignons / Lamelles à Cru, Praliné Salé aux Noix Fraîches / Réduction au Vin du Jura

ou

**Canard de Pays Fermier :** Magret Mariné au Vin Rouge & Baies de Genièvre, Rôti au Four / Crépinette des Chairs Etuvées / Fruits de la Vigne Cuits Minute, Gyoza aux Raisins Secs & Extraction des Tanins

## [ Desserts ]

**Agrumes & Miel :** Miel de Fleurs en Parfait Glacé, Cube à l'Orange Sanguine / Crémeux au Citron Jaune, Pamplemousse en Marmelade & Poché aux Senteurs Florales / Tuile en Nid d'Abeille

ou

**Poire William & Miso Kantaya :** La Poire Crue & Cuite sur Peau, Frangipane Parfumée au Miso / Sablé Breton aux Eclats de Gingembre Frais / Sorbet & Coulis Maison

- Si vous souhaitez un autre plat que celui proposé dans le menu à 39€, reportez-vous à la carte. Un supplément vous sera compté. Menu de Saison : Entrées 9€ / Plats 22€ / Desserts 8€

## [ Accords mets et vins ]

**En 2 ou 3 temps :** accord mets/vins ( 10.5 cl ) avec votre menu : 17€ / 24€

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 : 22€ / 32€

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 & VÉGÉTAL

# La Carte

Au Gré des Saisons &  
des Inspirations du Moment

Mise en Bouche

## [ Entrées ]

**Saint-Jacques de Normandie** : Marinées au Saké de chez Asahara / Grillées aux Notes Fumées, Feuille à Feuille de Sisho & Choux Rouges en Tempura / Jus des Bardes au Miso 19

**Huîtres de Pleine Mer de Quiberon en Genèse** ( 3 paliers ) : 20  
- *Naissance* : Transparence des Chairs / Plancton Marin  
- *Métamorphose* : Huîtres & Algues sur l'Estran Rocheux / Ecume iodée  
- *Dégustation* : Huîtres Servies Tièdes / Soubise de Pommes de Terre Fermentées / Caviar des Champs

## [ Plats ]

Retour de Pêche Selon l'Inspiration du Moment : *Suggestion annoncée lors de votre arrivée*  
Coquilles Saint-Jacques, Homard de nos Côtes, Bar Sauvage, Barbue...

**Ris de Veau Doré** : Au Sautoir dans un Beurre de Sauge Médicinale / Boudin Végétal à la Châtaigne, Pâte de Citron Confit / Blettes de nos Maraîchers Farcies & Etuvées / Jus de Veau Infusé 36

**Plat Végétarien du Moment Selon l'Inspiration de Grégory** 26

## [ Dessert ]

**Chocolat Noir Bio d'Equateur & Rencontre du Piment** : Ganache au Piment de la Vera / Tuile Fine au Grué Cacao, Streassel en Brisure / Croquant au Naturel & Piment Doux / Sauce au Cacao Amer Servie Chaude 12

## [ Fromage ]

**Tome de Rhuy de la Ferme de Suscinio** : Torréfiée en Croûte d'Algues Maritimes, Pâte de Coing / Pulpe aux Notes iodées & Arlette Croustillante 11

• *Choix de desserts possible également dans le Menu de Saison à 39€ ( 8€ )*

## [ Accords mets et vins ]

**En 2 ou 3 temps** : accord mets/vins ( 10.5 cl ) avec votre menu : **17€ / 24€**

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 : **22€ / 32€**

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

*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.*

# Menu Dégustation

76€

Servi uniquement le soir

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

[ Menu en 7 assiettes ] Plats proportionnés

Mise en Bouche

•  
**Huîtres de Pleine Mer de Quiberon en Genèse ( 3 paliers ) :**  
- *Naissance* : Transparence des Chairs / Plancton Marin  
- *Métamorphose* : Huîtres & Algues sur l'Estran Rocheux / Ecume iodée  
- *Dégustation* : Huître Servie Tiède / Soubise de Pommes de Terre Fermentées / Caviar des Champs

•  
**Saint-Jacques de Normandie :**  
Marinées au Saké de chez Asahara / Grillées aux notes Fumées,  
Feuille à Feuille de Sisho & Choux Rouges en Tempura / Jus des Bardes au Miso

•  
**Retour de Pêche Selon l'Inspiration du Moment :** *Suggestion annoncée lors de votre arrivée*  
Coquilles Saint-Jacques, Homard de nos Côtes, Bar Sauvage, Barbue...

•  
**Ris de Veau Doré :**  
Au Sautoir dans un Beurre de Sauge Médicinale / Boudin Végétal à la Châtaigne,  
Pâte de Citron Confit / Blettes de nos Maraîchers Farcies & Etuvées / Jus de Veau Infusé

•  
**Tome de Rhuys de la Ferme de Suscinio :**  
Torréfiée en Croûte d'Algues Maritimes / Pâte de Coing / Pulpe aux Notes Iodées & Arlette Croustillante

•  
**Chocolat Noir Bio d'Equateur & Rencontre du Piment :**  
Ganache au Piment de la Vera / Tuile Fine au Grué Cacao / Streusel en Brisure,  
Croquant au Naturel & Piment Doux / Sauce au Cacao Amer Servie Chaude

## [ Accords mets et vins ]

En **3 ou 4 temps** : accord mets/vins ( 8.5 cl ) avec votre menu : **24€ / 32€**

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 PRENIUM** » ( 8.5 cl ) avec votre menu : **32€ / 40€**

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 ]

27.5€

- 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