

# Menu de Saison

37€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

[ Entrées ]

Déclinaison Autour du Champignon : Mousse Crémeuse,  
Royale / Terre Végétale / Farci & Tartare à l'Huile de Noix / Tuile Craquante

ou

Lotte Bretonne Marinée / Fine Poudre de Saveurs d'Automne,  
Variation de la Cucurbitacée et de l'Agrume / Huile de Courge Grillée

[ Plats ]

Lieu Jaune Sauvage Cuit au Beurre de Citron Noir Séché,  
Céleri Rave Cuisiné au Miso / Condiment Acidulé / Jus au Mirin

ou

Canette de Barbarie Maturée au Poivre Cuir,  
Comptée de Coing / Chou Rouge Confit / Extraction aux Arômes de Vin Chaud

[ Desserts ]

Poire de nos Vergers en Saveur iodée / Décoction de Spiruline,  
Pâte Sablée Maritime et son Sorbet au Naturel

ou

Douceur à la Noisette : Ganache Montée,  
Financier au Beurre Noisette / Tuile Gazette et sa Crème Glacée

- Si vous souhaitez un autre plat que celui proposé dans le menu à 37€,  
reportez-vous à la carte. Un supplément vous sera compté.  
Menu de Saison : Entrées 8€ / Plats 21€ / Desserts 8€

## [ Accord mets et vins ]

En 2 temps : accord mets/vins ( 10.5 cl ) avec votre menu : 18€

En 3 temps : accord mets/vins ( 10.5cl ) avec votre menu : 26€

# La Carte

Au Gré des Saisons &  
des Inspirations du Moment

Mise en Bouche

[ Entrées ]

Saint Jacques de nos Côtes Fumées au Pin Maritime, 18  
Textures de Topinambour : En Soubise, en Salade Croquante & Huile Herbacée

Coquillages Bretons du Moment au Vermouth, 15  
Lipig d'Oignons de Roscoff / Guimauve iodée aux Algues

[ Plats ]

Retour de Pêche selon l'inspiration du Moment : *Suggestion annoncée lors de votre arrivée*  
Homard de nos Côtes, Bar Sauvage, Barbue, Saint Pierre...

Ris de Veau Doré au Beurre de Noix de Muscade / Carottes Sanguines Braisées dans leur Jus, 34  
Pulpe au Naturel & Extraction de Carotène Réduite

Plat Végétarien du Moment Selon l'Inspiration de Grégory 26

[ Desserts ]

Cèpe et Chocolat Valrhona en Saveurs Douces / Mi-Cuit au Manjari, 11  
Ganache Montée en Croûte de Bolet / Coulis aux Senteurs des Sous-Bois / Glace au Naturel

Fromages Affinés de la Maison Kérouzine accompagnés de Muesli 11  
Pâte de Coing / Beurre Demi-Sel

- *Choix de desserts possible également dans le Menu de Saison à 37€ ( 8€ )*

[ Accord mets et vins ]

En **2 temps** : accord mets/vins ( 10.5 cl ) avec votre menu : **18€**

En **3 temps** : accord mets/vins ( 10.5 cl ) avec votre menu : **26€**

# Menu Dégustation

74€

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

•

Saint Jacques de nos Côtes Fumées au Pin Maritime,  
Textures de Topinambour : En Soubise, en Salade Croquante & Huile Herbacée

Coquillages Bretons du Moment au Vermouth,  
Lipig d'Oignons de Roscoff / Guimauve iodée aux Algues

•

Retour de Pêche selon l'inspiration du Moment :  
Homard de nos Côtes, Bar Sauvage, Barbue, Saint Pierre...

Ris de Veau Doré au Beurre de Noix de Muscade / Carottes Sanguines Braisées dans leur Jus,  
Pulpe au Naturel & Extraction de Carotène Réduite

•

Fromages Affinés en Supplément 8

•

Cèpe et Chocolat Valhrona en Saveurs Douces / Mi-Cuit au Manjari,  
Ganache Montée en Croûte de Bolet / Coulis aux Senteurs des Sous-Bois / Glace au Naturel

Poire de nos Vergers en Saveur iodée / Décoction de Spiruline,  
Pâte Sablée Maritime et son Sorbet au Naturel

[ Accord mets et vins ]

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

En 5 temps : accord mets/vins ( 8.5 cl ) avec votre menu : 39 €

# Menu Déjeuner

Servi les midis du mardi au vendredi  
Hors jours fériés

[ Entrée ] / [ Plat ] / [ Dessert ]

26.5€

- 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