

Menu de Saison

40€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

[Entrées]

Sardines de nos Pêcheurs : Cuites Aburi / Céleri- Branche Macéré aux Saveurs de Tamari, Tempura des Feuilles Croustillantes / Fraîcheur de Pommes Granny Smith

ou

Le Petit Pois & Wasabi : Salade Printanière aux Petits Pois et Oignons Cébette / Royale au Wasabi / Bonbon Coulant / Émulsion au Chèvre Frais / Tuiles Verdurette

[Plats]

Lieu Jaune de nos Côtes : Aux Arômes de Thé Matcha, Navet Daïkon Glacé dans son Beurre Sucré / Soubise des Fanes, Jus à la Racine de Gingembre

ou

Cochon de Kervignac en Déclinaison : Le Filet en Croûte de Cinq Épices, La Joue Confite au Saké Junmai, Artichaut Poivrade Farcé, Soubise au Naturel / Sarrasin Torréfié

[Desserts]

Rhubarbe : Pochée aux Feuilles de Sakura, Crèmeux au Yaourt Grec, Opaline aux Baies Roses / Sorbet & Gel au Naturel

ou

Douceur au Jasmin : Écorce Meringuée / Ganache Chocolat Blanc aux Notes Florales, Espuma Onctueux / Biscuit Vapeur au Jasmin & son Granité

- Si vous souhaitez un autre plat que celui proposé dans le menu à 40€, reportez-vous à la carte. Un supplément vous sera compté. Menu de Saison : Entrées 9€ / Plats 22€ / Desserts 9€

[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 & VEGETAL

La Carte

Au Gré des Saisons &
des Inspirations du Moment

Mise en Bouche

[Entrées]

Asperges Violettes de nos Régions Servies en 2 Façons : 19
La Pointe Cuite dans un Beurre Noisette / Pesto à l'Ail des Ours,
La Queue en Salade Crue & Cuite Marinée / Mousse au Vieux Comté Affiné 36 Mois

Ormeaux de l'Aber Grillés au Naturel : 23
Variation autour des Algues : Royale à la Laitue de Mer / Caviar de Mer
Sphère iodée / Vinaigrette à la Salicorne & Tuile au 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...

Agneau de Pays aux Senteurs de l'Atlas : 37
Le Carré Mariné au Zaatar / La Selle Farcie aux Herbes Fraîches / Cromesquis des Chairs Parfumées,
Pâte de Dattes au Citron Noir / Jus des Carcasses Cuit au Ras el-Hanout

Plat Végétarien du Moment Selon l'Inspiration de Grégory 28

[Dessert]

Tartelette Chocolat Noir : 14
Tartelette Soufflée Chocolat « Los Rios » Pure Origine Bio d'Équateur aux Senteurs Fumées,
Pâte Sucrée au Chocolat Amer / Crémeux Onctueux au Foin / Sauce Chocolat

[Fromage]

Fromages de la Maison Kérouzine en Cinq Saveurs : 14
Beurre aux Cristaux de sel Marin, Pain Toasté aux Noix & Noisettes / Mesclun de Jeunes Pousses

• *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 : **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.

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

•

Asperges Violettes de nos Régions Servies en 2 Façons :
La Pointe Cuite dans un Beurre Noisette / Pesto à l'Ail des Ours,
La Queue en Salade Crue & Cuite Marinée / Mousse au Vieux Comté Affiné 36 Mois

•

Ormeau de l'Aber Grillé au Naturel :
Variation Autour des Algues : Royale à la Laitue de Mer / Caviar de Mer
Sphère iodée / Vinaigrette à la Salicorne & Tuile au 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...

•

Agneau de Pays aux Senteurs de l'Atlas :
Le Carré Mariné au Zaatar / La Selle Farcie aux Herbes Fraîches / Cromesquis des Chairs Parfumées,
Pâte de Dattes au Citron Noir / Jus des Carcasses Cuit au Ras el-Hanout

•

Fromages de la Maison Kérouzine :
Beurre aux Cristaux de sel Marin, Pain Toasté aux Noix & Noisettes / Mesclun de Jeunes Pousses

•

Douceur au Jasmin :
Écorce Meringuée / Ganache Chocolat Blanc aux Notes Florales,
Espuma Onctueux / Biscuit Vapeur au Jasmin & son Granité

[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 PREMIUM » (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]

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