



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]

Lieu Jaune de nos Côtes Cuit à la Flamme / Déclinaison Autour du Melon & de la Noix de Coco :
Billes Marinées à l'Huile de Curcuma / Croustillant aux Herbes Fraîches & Gingembre,
Royale & Sphère Glacée au Lait de Coco / Vinaigrette Façon Ceviche

[Plats]

Lotte Bretonne du Guilvinec au Beurre de « Pimenton de la Vera »,
Pastèque Infusée dans un Jus de Sangria & Grillée Minute / Bavaroise, Compotée
& Tuile de Poivron Rouge / Aioli aux Notes Fumées

ou

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

[Dessert]

Pêches Jaune & Blanche en Douceur de Verveine Citronnée :
Parfait Glacé Poudré à la Verveine / Marmelade de Pêche au Naturel / Bonbon Coulant,
Tuile en Nid d'Abeille / Pulpe de Fruit Infusée aux Notes de Bourbon

* 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 Courgettes & Olives : 14
Fleur de Courgette en Tempura / Royale de Courgette Verte Parfumée au Basilic,
Courgette Jaune Marinée à l'Huile d'Olive & Aromates / Olive Violette de Kalamata,
Pulpe d'Olive / Gel au Citron Brûlé / Sauce Vierge aux Pignons de Pin

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...

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]

Fraises de Saint Goustan Torréfiées & Tomates de Couleur Marinées au Géranium Odorant, 13
Eau de Géranium / Herbes & Fleurs / Sorbet au Naturel / Focaccia Sucrée

[Fromage]

Fromages Sélection Fermière de la Maison Kérouzine en Cinq Saveurs : 14
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 : 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 Courgettes & Olives :

Fleur de Courgette en Tempura / Royale de Courgette Verte Parfumée au Basilic,
Courgette Jaune Marinée à l'Huile d'Olive & Aromates / Olive Violette de Kalamata,
Pulpe d'Olive / Gel au Citron Brûlé / Sauce Vierge aux Pignons de Pin

•

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...

•

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 Sélection Fermière de la Maison Kérouzine en Cinq Saveurs :

Sel Marin, Pain Toasté aux Noix & Noisettes / Mesclun de Jeunes Pousses

•

Gourmandise Végétale :

Fraises de Saint Goustan Torréfiées & Tomates de Couleur Marinées au Géranium Odorant,
Eau de Géranium / Herbes & Fleurs / Sorbet au Naturel / Focaccia Sucrée

[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.*