

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, Streusel 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 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]

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