

Menu de Saison

39€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

[Entrées]

Thon Blanc de nos Côtes Servi en Tartare Parfumé au Pesto d'Estragon,
Fraicheur de Concombre au Chèvre Frais / Chips de Manioc / Sorbet Concombre & Son Gaspacho

OU

Collection de Légumes & Fruits de nos Maraichers, Crus et Cuits, Infusés à l'Huile d'Olive Fumée,
Palette de Condiments en Saveur Umami / Jeunes Pousses & Fleurs de la Ferme de Roze

[Plats]

Lieu Jaune en Senteurs Méditerranéennes Rôti au Curcuma & Safran,
Panisse de Pois Chiche à la Niçoise / Moules en Deux Façons :
Escabèche de Légumes & Cannelloni Frit à l'Encre de Seiche / Jus Réduit Façon Bouillabaisse

OU

Volaille Fermière Label Rouge aux Notes de Paprika Fumé Juste Grillée,
Déclinaison de Tomates Couleur : Jaune à la Provençale, Steak de Tomate à la Plancha,
Confiture de Green Zebra, Tomate Ronde Glacée, Pulpe des Chairs Bloody Mary

[Desserts]

Fraises de Saint Goustan & Poivre Vaposfery : Tartare de Fraise Minute / Fine Gelée Transparente,
Cheese Cake Onctueux / Vaporeux et sa Tuile Croquante / Sorbet & Coulis Maison

OU

Douceur d'Abricots à l'Amande : Abricot Poché dans un Sirop Léger à l'Orgeat,
Clafoutis Savoureux au Thym Citron / Bavaroise & Compotée au Naturel / Nage au Lait d'Amande

- 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 leurs 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]

Homard Breton & le Kari Gosse en Tartelette : 20
Royale de Homard & Son Salpicon / Aioli Gourmand au Kari Gosse,
Billes de Melon Marinées & Son Emietté à l'huile d'Olive Fumée / Fleurs & Pousses du Moment

Découverte de L'Estran en 3 Paliers : 19
- Langoustine Préparée en Sashimi / Œufs de Poisson Gras / Soupe Froide des Têtes
- Coques & Couteaux en Tartare / Salicorne en Fine Gelée & Son Granité
- Lieu Jaune en Tranche Epaisse / Leche de Tigre aux Herbes & Racines des Indes

[Plats]

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

Bœuf Race Normande en Deux Services : 36
Le Filet Grillé à la Plancha / Tartare au Couteau & Parmesan / Légumes Confits comme un Tian,
Caviar d'Aubergine au Miso / Fleurs de Câpres Frites & Vinaigrette des Sucrs au Basilic

Plat Végétarien du Moment Selon l'Inspiration de Grégory 26

[Dessert]

Pressé de Pommes de Pays & Sauge Officinale Cuit au Four, 11
Crème Fraiche Crue / Pâte Sablée Dorée au Sarrasin / Gel au Cidre Fermier

[Fromage]

Menez-Hom en Balade Celte / Terre Végétale à la Spiruline / Vinaigrette au Miel de Fleurs, 11
Gel au Vinaigre de Fruits / Mousse à l'Ail Noir

- *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 leurs 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

•

Homard Breton & le Kari Gosse en Tartelette :
Royale de Homard & Son Salpicon / Aioli Gourmand au Kari Gosse,
Billes de Melon Marinées & Son Emietté à l'Huile d'Olive Fumée / Fleurs & Pousses du Moment

•

Découverte de L'Estran en 3 Paliers :
- Langoustine Préparée en Sashimi / Œufs de Poisson Gras / Soupe Froide des Têtes
- Coques & Couteaux en Tartare / Salicorne en Fine Gelée & Son Granité
- Lieu Jaune en Tranche Epaisse / Leche de Tigre aux Herbes & Racines des Indes

•

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

•

Bœuf Race Normande en Deux Services :
Le Filet Grillé à la Plancha / Tartare au Couteau & Parmesan / Légumes Confits Comme un Tian,
Caviar d'Aubergine au Miso / Fleurs de Câpres Frites & Vinaigrette des Sucrs au Basilic

•

Menez-Hom en Balade Celte / Terre Végétale à la Spiruline / Vinaigrette au Miel de Fleurs,
Gel au Vinaigre de Fruits / Mousse à l'Ail Noir

•

Pressé de Pommes de Pays & Saugé Officinale Cuit au Four,
Crème Fraîche Crue / Pâte Sablée Dorée au Sarrasin / Gel au Cidre Fermier

[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 leurs 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