

Menu de Saison

37€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

[Entrées]

Maquereau Aburi / Houmous de Petits Pois à la Menthe,
Framboises Fraîches / Infusion de Thé Glacé Végétal

ou

Déclinaison autour de la Tomate :
Gaspacho de Green Zebra / Tomate Ananas Grillée / Gelée façon Bloody Mary,
Tomate Rabelais aux Senteurs Fumées / Pressé au Basilic / Sorbet Tomate

[Plats]

Lieu Jaune Rôti au Beurre de Géranium Odorant / Texture de Melon Cantaloup,
Courgettes Vertes de nos Maraîchers / Crèmeux de Chèvre Frais

ou

Volaille de l'Argoat Boucanée / Guacamole à la Spiruline,
Maïs Croustillant et sa Soubise / Condiment au Pico de Gallo

[Desserts]

Poivron Rouge en Saveur Sucrée / Biscuit aux Senteurs de Romarin,
Ganache de Chocolat ivoire / Sorbet au Piment d'Espelette

ou

Citron Bergamote & Algues Kumbu / Pistou à l'Estragon,
Fines Feuilles de Meringue aux Algues Marines / Sorbet Yuzu

- 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]

Homard de nos Côtes Servi en Carpaccio / Vinaigrette Florale, 21
Chutney au Fruit du Verger et Thym Citron / Eau Rafraîchie de Poivron Doux

Artichaut Breton et Truffe d'Été façon César / Vieux Parmesan Reggiano, 19
Salade Croquante Romaine et Trévisé / Lamelles de Truffe à Cru et Chips Croustillantes

[Plats]

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

Agneau de la Ferme de Kervez-tost / Tarama de Sardines Grillées, 32
Pommes de Terre de Pays en Robe des Champs / Plantes Maritimes en Coulis / Jus Concentré

Plat Végétarien du Moment 26

[Desserts]

Fraises de Saint Goustan Marinées à l'Huile d'Olive Kalios / Yaourt Grec Herbacé en Bavarois 10.5
Gavottes Craquantes / Mousse Légère au Wasabi / Coulis 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

●
Homard de nos Côtes Servi en Carpaccio / Vinaigrette Florale,
Chutney au Fruit du Verger et Thym Citron / Eau Rafraichie de Poivron Doux,

Artichaut Breton et Truffe d'Été façon César / Vieux Parmesan Reggiano,
Salade Croquante Romaine et Trévis / Lamelles de Truffe à Cru et Chips Croustillantes

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

Agneau de la Ferme de Kervez-tost,
Tarama de Sardines Grillées / Pommes de Terre de Pays en Robe des Champs,
Plantes Maritimes en Coulis / Jus Concentré

●
Fromages Affinés en Supplément 8

●
Citron Bergamote & Algues Kumbu / Pistou à l'Estragon,
Fines Feuilles de Meringue aux Algues Marines / Sorbet Yuzu

Fraises de Saint Goustan Marinées à l'Huile Kalios,
Yaourt Grec Herbacé en Bavarois,
Gavottes Craquantes / Mousse Légère au Wasabi / Coulis 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