

Menu Dégustation

Servi uniquement le soir
Ce menu est composé pour l'ensemble des convives d'une même table

[Menu en 7 assiettes] Plats proportionnés

72€



Menu Déjeuner

Servi les midis du mardi au vendredi
Hors jours fériés

[Entrée] + [Plat] + [Dessert]

25.5€

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

Menu de Saison 35€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

[Entrées]

Encornets Frais de nos Côtes en Fine Feuille de Blé Noir Parfumés au Beurre Persillé
Textures de Poire Crue et Cuite / Jeunes Pousses de Pissenlit / Pulpe au Kahlua

ou

Maquereau Façon Gravelax / Tartare de Champignons Bio Infusé / Soubise à la Châtaigne
Bouillon aux Senteurs des Sous-Bois

[Plats]

Lieu Jaune en Fine Croûte de Spiruline / Scorsonères Confits et son Crémeux Onctueux
Condiment aux Noix & Poudre des Bois

ou

Cochon de Kervignac aux Senteurs de la Passion / Marmelade au Maracuja
Céleri & Ananas en Compression / Jus Réduit Aromatique

[Desserts]

Curcubitacée en Saveurs Sucrées / Biscuit aux Noix Fraîches / Crémeux au Potimarron
Graines de Courge / Jus au Butternut / Glace au Naturel

ou

Douceur de Lait / Espuma au Lait de Chèvre / Tuile Givrée
Moelleux Vapeur au Yaourt & Confiture de Lait

Si vous souhaitez un autre plat que celui proposé dans le menu à 35€,
reportez-vous à la carte. Un supplément vous sera compté ■

[Accord mets et vins]

En 2 temps : accord mets/vins avec votre menu : 17 €

En 3 temps : accord mets/vins avec votre menu : 25 €

La Carte

Au Gré des Saisons &
des Inspirations du Moment

Mise en Bouche

[Entrées]

Homard Breton Rôti au Beurre d'Algues / Boudin Noir Fermier Grillé 18
Fleurette & Guimauve d'Oignons de Roscoff

Foie Gras de la Ferme de Luguen & Anguille Fumée 18
Déclinaison Autour de la Pomme Granny Smith

[Plats]

Retour de Pêche du Jour selon l'inspiration du Moment :
St Jacques, Bar Sauvage, Turbot, Saint Pierre...

Volaille Fermière en Deux Temps : les Cuisses en Fine Raviole 31
les Suprêmes Cuits en Vapeur Douce / Rutabaga et Coings en Mille-Feuille / Jus de Cuisson Réduit

[Desserts]

Chocolat Valrhona Azalée et Noisettes / Fin Biscuit au Cacao 11
Crémeux Onctueux / Glace à la Noisette & Fine Dentelle Croustillante

Fromages Affinés de la Maison Kérouzine accompagnés de Muesli 11
Pâte de Coing / Beurre Demi-Sel

Plat Végétarien du Moment 24

Choix de desserts possible également dans le Menu à 35€ (7.5€) ■

[Accord mets et vins]

En 2 temps : accord mets/vins avec votre menu : 17 €

En 3 temps : accord mets/vins avec votre menu : 25 €