



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

Canette Apicius en Variation : Le Filet Mariné aux Épices Apicius Rôti Entier,
Émietté des Chairs Confites Parfumé à la Menthe Fraîche,
Prunes Rouges Pochées & Lactofermentées / Condiment aux Dattes / Jus des Carcasses Réduit

[Dessert]

Citron Vert et Salicorne Sauvage :
Crèmeux au Citron Vert / Espuma Acidulé à la Salicorne,
Coques Meringuées / Agrume & Salicorne en Tartare

* 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...

Bœuf de Race Normande Maturé en Déclinaison : 37
Le Faux-Filet Grillé au Naturel / Tartare au Couteau, Truffe d'Été & Artichaut en Tartelette Croustillante,
Chartreuse d'Artichaut & Truffe / Artichaut Poivrade Gratiné au Vieux Parmesan / Jus Concentré

Plat Végétarien du Moment Selon l'Inspiration de Grégory 28

[Dessert]

Fraises de Saint Goustan & Fragrance de Spritz : 13
Ravioles Sucrées aux Fraises & Zestes d'Orange Douce / Gel Infusé à l'Apérol,
Mousse à la Burrata des Pouilles

[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 & VÉGÉTAL

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...

•

Bœuf de Race Normande Maturé en Déclinaison :

Le Faux-Filet Grillé au Naturel / Tartare au Couteau, Truffe d'Été & Artichaut en Tartelette Croustillante,
Chartreuse d'Artichaut & Truffe / Artichaut Poivrade Gratiné au Vieux Parmesan / Jus Concentré

•

Fromages Sélection Fermière de la Maison Kérouzine en Cinq Saveurs :

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

•

Fraises de Saint Goustan & Fragrance de Spritz :

Ravioles Sucrées aux Fraises & Zestes d'Orange Douce / Gel Infusé à l'Apérol,
Mousse à la Burrata des Pouilles

[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.*