

# Menu de Saison

35€

Une Balade entre Terre, Mer & Végétal

Mise en Bouche

[ Entrées ]

Merlu de Nos Côtes au Curry Breton / Fine Gelée à la Pomme Grany Smith  
Crème Montée au Wasabi / Sabayon au Thé Vert Matcha

ou

Céleri-Rave Confit 10 heures / Espuma au Pain Torréfié  
Consommé Ambré des Epluchures / Huile Infusée aux Clous de Girofle

[ Plats ]

Lieu Jaune Rôti au Beurre Anisé / Navet de Plouhinec en Soubise  
et son Salpicon / Texture de Poire du Moment

ou

Bœuf Maturé Cuit Minute / Carottes Orange & Terre Végétale  
Condiment à l'Ail Noir / Jus Réduit au Foin

[ Desserts ]

Citron Bergamote en Crèmeux / Biscuit Léger au Poivre de Jamaïque  
Tuile au Zéphyr & Ganache Montée au Chocolat Blanc

ou

Mûres & Aneth Marinés / Sablé au Charbon Végétal  
Crème Onctueuse au Sésame Noir & Glace au Naturel

- Si vous souhaitez un autre plat que celui proposé dans le menu à 35€, reportez-vous à la carte. Un supplément vous sera compté.  
Menu de Saison : Entrées 7.5 € / Plats 20€ / Desserts 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 €

# La Carte

Au Gré des Saisons &  
des Inspirations du Moment

## Mise en Bouche

### [ Entrées ]

Huîtres & Bœuf de Pays comme un Maki / Légumes du Moment Marinés au Mirin 17  
Bouillon Léger aux Saveurs Iodées

Foie Gras de Canard de la Ferme de Luguen Poché au Ponzu 15  
Baies de Timut Grillées / Déclinaisons Autour du Pamplemousse Rose

### [ Plats ]

Retour de Pêche selon l'inspiration du Moment. *Suggestion annoncée lors de votre arrivée*  
St Jacques, Bar Sauvage, Turbot, Saint Pierre...

Ris de Veau Laqué au Suc d'Huîtres / Oignons Jaunes Braisés 32  
Condiment à l'Anguille Fumée / Jus des Têtes

Plat Végétarien du Moment 25

### [ Desserts ]

Chocolat Valrhona Manjari & Persil Plat / Biscuit Croustillant 10.5  
Mousse Légère aux Notes Herbacées / Mousseline au Cacao / Glace au Persil

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 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 €**

# Menu Dégustation

72€

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 & Bœuf de Pays comme un Maki / Légumes du Moment Marinés au Mirin  
Bouillon Léger aux Saveurs Iodées

Foie Gras de Canard de la Ferme de Luguen Poché au Ponzu  
Baies de Timut Grillées / Déclinaisons Autour du Pamplémousse Rose

•

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

Ris de Veau Laqué au Suc d'Huîtres / Oignons Jaune Braisés  
Condiment à l'Anguille Fumée / Jus des Têtes

•

Fromages Affinés en Supplément 8

•

Citron Bergamote en Crèmeux / Biscuit Léger au Poivre de Jamaïque  
Tuile au Zéphyr & Ganache Montée au Chocolat Blanc

Chocolat Valrhona Manjari & Persil Plat / Biscuit Croustillant  
Mousse Légère aux Notes Herbacées / Mousseline au Cacao / Glace au Persil

## [ Accord mets et vins ]

En 4 temps : accord mets/vins avec votre menu : 32 €

En 5 temps : accord mets/vins avec votre menu : 38 €

## Menu Déjeuner

Servi les midis du mardi au vendredi  
Hors jours fériés

[ Entrée ] / [ Plat ] / [ Dessert ]

26.5€

[ Entrée ] / [ Plat ] ou [ Plat ] / [ Dessert ]

24.€

- 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