

MENU SAVEURS

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et week-ends prolongés

Poireau vinaigrette, artichaut
et mousse mozzarella

Cabillaud, courgette en variation et boulgour
Ou

Mignon de porc, voile de comté,
carotte et pommes de terre

Sablé croustillant, citron et olive

MENU AU FIL DES SAISONS

Burrata esprit petit pois à la Française, saveur de verveine
Ou

Œuf parfait, viande fumée, courgette et estragon
Ou

Lotte, carotte passionnément, sauce crustacée

Poisson noble, risone au sarrasin, épinard,
Champignons du Loch et sauce terre mer
Ou

Maquereau et foie gras poêlé, poireaux,
échalotte confite, sauce acidulée vinaigre de framboise
Ou

Filet de bœuf fumé, condiment ail noir,
pommes de terre nouvelles, sauce barbecue

La Pêche en 2 façons, Curry et Vanille
Ou

Fraises du pays, vin rouge, saveur anisée
Ou

Chocola'thé et Kofé, sorbet Earl Grey

MENU CONFIANCE

La confiance se gagne, se construit. Il faut oser ouvrir son cœur. La confiance quelque part c'est un saut dans le vide. Alors laisser vous guider, Fermez les yeux Et partons ensemble pour un moment de lâcher prise.

Balade en 6 créations

*Pour accentuer le plaisir de cette balade :
Accord de vin au verre en supplément (4 verres de vins 8 cl)*

MENU PLAISIRS

Veau fumé, crémeux d'artichaut barigoule,
légèreté de mozzarella, acidulé de pomme
Ou

Langoustines rôties, pommes de terre,
bouillon aux effluves de feuilles de figuier

Rouget petit pois, vinaigrette végétale
et sauce pamplemousse

Pigeon de Fabrice Le Meur, aigre doux de fraise,
navets, sarrasin, jus corsé au sésame noir
Ou

Poisson noble, risone de Languidic, épinard,
Réduit de cidre et sauce terre mer

La Pêche en 2 façons, Curry et Vanille
Ou

Fraises du pays, vin rouge, saveur anisée
Ou

Chocola'thé et Kofé, sorbet Earl Grey

MENU DÉGUSTATION HOMARD

Le Chef en pince pour le homard bleu, Et vous ?
*Menu Dégustation en 3 passages
ou Seul le homard est l'incontournable,
Suivi de 2 desserts choisi par
les plus gourmands d'entre nous*

Menu disponible selon arrivage car tout Breton sait que la mer, capricieuse, nous laisse profiter des produits qu'elle veut bien nous offrir. Nous nous adaptons à ses caprices.

FROMAGES 8€

Possible en supplément sur tous les menus

Assiette de fromages d'ici ou d'ailleurs

MENU SAVEURS 36€

MENU AU FIL DES SAISONS 49 €

MENU PLAISIRS 65€

MENU CONFIANCE 83€ (123€ avec les vins)

MENU HOMARD 99€

MENU ENFANT (-12 ANS) 19€

MENU BOUT 'CHOU (-4 ANS) 9€

Prix net service compris / Liste des allergènes disponibles sur simple demande / viandes d'origine française