

MENU SAVEURS

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

Esprit d'une tomate mozza

Cabillaud, sauce homardine, carotte et safran

Ou

Œuf parfait, veau fumée, courgette et estragon

Sablé croustillant, citron et olive

MENU AU FIL DES SAISONS

Burrata, brocoli, pesto de pistache et framboise

Ou

Aubergine et tomate, croustillant de thon mi-cuit
et légèreté de mozzarella

Ou

Moules, cabillaud et pomme de terre
aux saveurs d'une marinière

Poisson noble, courgettes,
Risone de Languidic, sauce basilic truffée

ou

Sardines et foie gras poêlé, cèleri au café,
aigre doux de passion

Ou

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

Craquant, mousse yaourt de Ker Ronan, myrtille et verveine

Ou

Fraises du pays en déclinaison aux saveurs du potager

Ou

Chocola'thé et Kofé

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 laissez 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

Canette marinée, fraîcheur échalotte et fromage de
chèvre, tomate et crumble curry noir

Ou

Langoustines rôties, rémoulade de chou rave,
pêche et jus végétal

Lotte, carotte abricot, vinaigre de romarin,
sauce crustacés

Pigeon de Fabrice Le Meur, betterave,
Farz de blé noir, jus corsé au sésame noir

Ou

Poisson noble, courgettes, risone de Languidic,
sauce basilic truffée

Craquant, mousse yaourt de Ker Ronan,
myrtille et verveine

Ou

Fraises du pays en déclinaison aux saveurs du potager

Ou

Chocola'thé et Kofé

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