

## MENU SAVEURS

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

**L**a carotte dans tous ses états  
\*\*\*

**C**abillaud, courges et noisette  
\*\*\*

**C**itron et olive

## MENU AU FIL DES SAISONS

**O**uf parfait, esprit meurette  
*Ou*

**T**hon mi-cuit, Epinard citronné, épeautre  
Condiment ail noir oseille  
*Ou*

**M**oules, cabillaud et pomme de terre  
aux saveurs d'une marinière  
\*\*\*

**P**oisson noble, champignon du loch,  
Tome fumée d'Erdeven, roulé pomme de terre duxelle  
*Ou*

**S**uprême de pintade de Plougoumen, figue,  
marron et oignon confit  
*Ou*

**F**ilet de bœuf fumé, chou rouge et betterave  
\*\*\*

**C**raquant, mousse yaourt de Ker Ronan, myrtille et verveine  
*Ou*

**S**ablé croustillant, orange, courge et safran  
*Ou*

**C**hocola'thé et Kofé (petit épeautre graine de breton)

## 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.*

**B**alade 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

**F**oie gras poêlé,  
Mûre, betterave et pistache

*Ou*

**L**angoustines croustillantes,  
Choux fleur, noix et poire  
\*\*\*

**R**ouget, butternut et sauce crustacée  
\*\*\*

**P**igeon de Fabrice Le Meur, pommes de terre,  
champignons et condiment coing  
*Ou*

**P**oisson noble, purée de marron,  
panais croquant, jus corsé  
\*\*\*

**C**raquant, mousse yaourt de Ker Ronan,  
myrtille et verveine  
*Ou*

**S**ablé croustillant, orange, courge et safran  
*Ou*

**C**hocola'thé et Kofé (petit épeautre graine de breton)

## 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