

MENU SAVEURS

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

Chèvre, coulis de salades, noix et saveur de thym

Cabillaud, petits légumes et consommé de bœuf

Vanille et chocolat, souvenir d'une Dame Blanche

MENU AU FIL DES SAISONS

Œuf, esprit meurette : poireau, vin rouge et lardons

Ou

Feuille à feuille de cèleri, note de Truffe,
crème de noisette et réduit de porto

Pesked, chou-fleur, citron et sésame

Ou

Pintade de Plougoumelen, moules, poivron,
risone de Languidic

Myrtille en variation, sorbet verveine

Ou

Fraise du pays, meringue
mousse yaourt de Ker Ronan, sorbet persil

Ou

Chocolat, cacahuète, note anisée

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

MENU PLAISIRS

Thon en mi cuit, brocoli,
pistache et pamplemousse

Pesked, gâteau de blettes,
condiment pruneau, sauce truffée

Ou

Foie gras poêlé, poire et noix de cajou

Filet de bœuf fumé, raisin, moutarde,
pressé de pommes de terre et chou rouge

Ou

Poisson noble, figue, aubergine
et pigeon de pin

Myrtille en variation, sorbet verveine

Ou

Fraise du pays, meringue
mousse yaourt de Ker Ronan, sorbet persil

Ou

Chocolat, cacahuète, note anisée

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 choisis 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 POSSIBLE EN SUPPLÉMENT SUR TOUS LES MENUS

Plateau de fromages seul **14€**

OU

Plateau de fromages servi avec dégustation

de vieux pineau des Charentes 2000 Maison LHERAUD **24€**

MENU SAVEURS 36€

MENU AU FIL DES SAISONS 53 €

MENU PLAISIRS 69€

MENU CONFIANCE 88€ (138€ 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