

MENU DÉCOUVERTE 39€

AMUSE-BOUCHE

* * * *

ENTRÉE AU CHOIX

MAQUEREAU DE PETIT BATEAU - YUZU & BASILIC THAÏ
AUBERCINE GRAFFITI ET PÊCHE

OU

LE THON ROUGE FINEMENT TRANCHÉ, PICKLES DE GINGEMBRE
YUZU-PONZU, DENTELLES DE PAIN ET SÉSAME NOIR

* * * *

PLAT

LE CABILLAUD NACRÉ À COEUR
CHOU RAVE CONFIT À LA MARJOLAINE ET POIVRON BRULÉ
CONDIMENT CAMERISE ET AIL NOIR, PLANTES SAUVAGES DU JARDIN

* * * *

DESSERT

COCO - MANGUE - PASSION

* * * *

MIGNARDISES

MENU PLAISIR 59€

AMUSE-BOUCHE

* * * *

ENTRÉES AU CHOIX

ARAIGNÉE DE CASIER AU NATUREL - RAVIOLE DE MANGUE ET BAIE DE BATAK
BOUILLON DE LANGOUSTINE & HUILE D'ALEXIS MUNOZ

OU

LE FOIE-GRAS DE LA FERME DE LANVAUX
FRAMBOISE ET MIEL DES « ATELIÈRES DE LA REINE » À PLOZÉVET

* * * *

PLATS AU CHOIX

LE POISSON DE PETIT BATEAU
CUIT AU CHARBON DANS L'ALGUE KOMBU - ENTRE LE POTAGER ET LA MER
JUS CORSÉ AUX NOTES IODÉES

OU

L'AGNEAU RÔTI AU THYM
CHOUX FLEUR CONFIT PUIS GRILLÉ À LA FLAMME
BROCOLIS EN TEXTURES & HERBES DU JARDIN

JUS FUMÉ

* * * *

PRÉ-DESSERT, DU SALÉ VERS LE SUCRÉ

* * * *

DESSERTS AU CHOIX

NID D'ABEILLE DES « ATELIÈRES DE LA REINE » CONDIMENT DE MÛRE SAUVAGE,
FROMAGE BLANC DE « LA FERME DE LESVENEZ » SUBLIMÉ

OU

AUTOUR DES BIÈRES DE LA « CERVOISERIE » DE QUIMPER EN DEUX SERVICES

AGRUMES - GINGEMBRE

ET

CHOCOLAT - CARAMEL - SOJA

* * * *

MIGNARDISES

MENU GOURMAND 81€

AMUSE BOUCHE

* * * *

ENTRÉE

LE PLAT SIGNATURE DE NOTRE CHEF

LES LANGOUSTINES RÔTIES, ALGUES PICKLES ET ÉCUME DE MER

* * * *

POISSON

LE POISSON DE PETIT BATEAU

CUIT AU CHARBON DANS L'ALGUE KOMBU - ENTRE LE POTAGER ET LA MER

JUS CORSÉ AUX NOTES IODÉES

* * * *

VIANDE

L'AGNEAU RÔTI AU THYM

CHOUX FLEUR CONFIT PUIS GRILLÉ À LA FLAMME

BROCOLIS EN TEXTURES & HERBES DU JARDIN

JUS FUMÉ

* * * *

PRÉ-DESSERT, DU SALÉ VERS LE SUCRÉ

* * * * *

PREMIER DESSERT

LE CHOCOLAT, OLIVES NOIRES ET OLIVES VERTES

* * * *

SECOND DESSERT

NID D'ABEILLE DES « ATELIÈRES DE LA REINE » CONDIMENT DE MÛRE SAUVAGE,

FROMAGE BLANC DE « LA FERME DE LESVENEZ » SUBLIMÉ

* * * *

MIGNARDISES

LA CARTE

LES ENTRÉES

MAQUEREAU DE PETIT BATEAU - YUZU & BASILIC THAÏ 15€
AUBERGINE GRAFFITI ET PÊCHE

LE THON ROUGE FINEMENT TRANCHÉ, PICKLES DE GINGEMBRE 15€
YUZU-PONZU, DENTELLES DE PAIN ET SÉSAME NOIR

ARAIGNÉE DE CASIER AU NATUREL 22€
RAVIOLE DE MANGUE ET BAIE DE BATAK
BOUILLON DE LANGOUSTINE & HUILE D'ALEXIS MUNOZ

LE FOIE-GRAS DE LA FERME DE LANVAUX 21€
FRAMBOISE ET MIEL DES « ATELIÈRES DE LA REINE »
À PLOZÉVET

NOS PLATS

LE CABILLAUD NACRÉ À COEUR 21€
CHOU RAVE CONFIT À LA MARJOLAINE ET POIVRON BRULÉ
CONDIMENT CAMERISE ET AIL NOIR, PLANTES SAUVAGES

LE POISSON DE PETIT BATEAU 24€
CUIT AU CHARBON DANS L'ALGUE KOMBU
ENTRE LE POTAGER ET LA MER, JUS CORSÉ AUX NOTES IODÉES

L'AGNEAU RÔTI AU THYM 26€
CHOUX FLEUR CONFIT PUIS GRILLÉ À LA FLAMME
BROCOLIS EN TEXTURES & HERBES DU JARDIN, JUS FUMÉ

LA SOLE MEUNIÈRE 500/600 GR 43€
PRÉPARÉE PAR NOTRE SERVICE DE SALLE
PROMENADE DANS LE POTAGER

LE PLATEAU DE FROMAGES
ET SES CONDIMENTS 12€

LES FRUITS DE MER

LES HUÎTRES DE L'ILE DE SEIN « MARIE ET STAN »
6 / 9 / 12 12€ / 18€ / 24€

L'ASSIETTE DE LANGOUSTINES DU GUILVINEC, 350GR
(PRIX SELON LA CRIÉE)

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 47€
1 ARAIGNÉE OU TOURTEAU (SELON LA SAISON), 250GR DE
LANGOUSTINES, 6 HUÎTRES DE L'ILE DE SEIN, CREVETTES
ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX

LE HOMARD ENTIER, POUR 1 PERSONNE OU À PARTAGER
(PRIX SELON LA CRIÉE)
ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT

LA MER EST CAPRICIEUSE ,
NOUS NOUS EXCUSONS PAR AVANCE
DES MANQUES ÉVENTUELS

LES GOURMANDISES 14€

NID D'ABEILLE DES « ATELIÈRES DE LA REINE » CONDIMENT DE MÛRE
SAUVAGE, FROMAGE BLANC DE « LA FERME DE LESVENEZ » SUBLIMÉ

AUTOUR DES BIÈRES DE LA « CERVOISERIE » DE QUIMPER EN
DEUX SERVICES : AGRUMES-GINGEMBRE ET CHOCOLAT-CARAMEL-SOJA

LE CHOCOLAT, OLIVES NOIRES ET OLIVES VERTES

COCO - MANGUE - PASSION