

MENU DÉCOUVERTE 39€

AMUSE-BOUCHE

* * * *

ENTRÉE

LE THON BLANC DE LIGNE, SNACKÉ MINUTE,
BLETTES ET ALGUES, CROUSTILLANT DE TAPIOCA

* * * *

PLAT

LE CABILLAUD NACRÉ À COEUR, PUIS GLACÉ À L'ORANGE
CAROTTES ET COCOS DE PAIMPOL

* * * *

DESSERT

LA FIGUE ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

* * * *

MIGNARDISES

MENU PLAISIR 59€

AMUSE-BOUCHE

* * * *

ENTRÉES AU CHOIX

BOUILLON DE THOM-KHA-KAÏ AUX COQUILLAGES ET SAFRAN

OU

LE FOIE-GRAS DE LA FERME DE LANVAUX

FIGUES ET BAIES DE CANNELIER

* * * *

PLATS AU CHOIX

LE POISSON DE PETIT BATEAU

CUIT AUX ÉPICES DU BHOUTAN, POIREAUX BRULÉS ET TOPINAMBOURS

JUS RÉDUIT AUX AGRUMES

OU

LE COCHON EN DEUX TEXTURES :

* L'ÉPAULE GRILLÉ ET CONFITE 36H PUIS EFFILOCHÉE ET

* LE FILET RÔTI AU BARBECUE

POMME DE TERRE DE BRETAGNE ET SOUS-BOIS

JUS CORSÉ FUMÉ

* * * *

PRÉ-DESSERT, DU SALÉ VERS LE SUCRÉ

* * * *

DESSERTS AU CHOIX

LE CHOCOLAT ET NOTES TRUFFÉES

OU

LE MONT-BLANC, CRÈME DE MARRONS ET CITRON

* * * *

MIGNARDISES

MENU GOURMAND 81€

AMUSE BOUCHE

* * * *

ENTRÉE

LES ORMEAUX DE NOS CÔTES RÔTIES AU BEURRE,
BOUILLON DE THOM-KHA-KAÏ
BLETTES ET ALGUES

* * * *

POISSON

LE POISSON DE PETIT BATEAU
CUIT AUX ÉPICES DU BHOUTAN, POIREAUX BRULÉS ET TOPINAMBOURS
JUS RÉDUIT AUX AGRUMES

* * * *

VIANDE

LE COCHON EN DEUX TEXTURES :
* L'ÉPAULE GRILLÉ ET CONFITE 36H PUIS EFFILOCHÉE ET
* LE FILET RÔTI AU BARBECUE
POMME DE TERRE DE BRETAGNE ET SOUS-BOIS
JUS CORSÉ FUMÉ

* * * *

PRÉ-DESSERT, DU SALÉ VERS LE SUCRÉ

* * * * *

PREMIER DESSERT

LE CHOCOLAT ET NOTES TRUFFÉES

* * * *

SECOND DESSERT

LE MONT-BLANC, CRÈME DE MARRONS ET CITRON

* * * *

MIGNARDISES

LA CARTE

LES ENTRÉES

LE THON BLANC DE LIGNE, SNACKÉ MINUTE, 15€
BLETTES ET ALGUES, CROUSTILLANT DE TAPIOCA

BOUILLON DE THOM-KHA-KAÏ AUX COQUILLAGES ET SAFRAN 15€

LE FOIE-GRAS DE LA FERME DE LANVAUX 21€
FIGUES ET BAIES DE CANNELIER

LES FRUITS DE MER

LES HUÎTRES DE L'ÎLE 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'ÎLE DE SEIN, CREVETTES
ROSES, BULOTS, BIGORNEAUX

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

NOS PLATS

LE CABILLAUD NACRÉ À COEUR, PUIS GLACÉ À L'ORANGE
CAROTTES ET COCOS DE PAIMPOL 21€

LE POISSON DE PETIT BATEAU 24€
CUIT AUX ÉPICES DU BHOUTAN,
POIREAUX BRULÉS ET TOPINAMBOURS, JUS RÉDUIT AUX
AGRUMES

LE COCHON EN DEUX TEXTURES : 26€
* L'ÉPAULE GRILLÉ ET CONFITE 36H PUIS
EFFILOCHÉE ET

* LE FILET RÔTI AU BARBECUE
POMME DE TERRE DE BRETAGNE ET SOUS-
BOIS ET JUS CORSÉ FUMÉ

LA SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE
GRENAILLES 43€

LE PLATEAU DE FROMAGES
ET SES CONDIMENTS 12€

LES GOURMANDISES 14€

LA FIGUE ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

LE CHOCOLAT ET NOTES TRUFFÉES

LE MONT-BLANC CRÈME DE MARRONS ET CITRON