

## Menus

### Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert ..... 32 €

### Plaisir

Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte

**Trois** services ..... 49 €

Accord Mets & Vins ..... 35 €

### Au rythme des saisons

Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte

**Cinq** services ..... 69 €

Accord Mets & Vins ..... 49 €

### Inspiration

Composition du menu définie par le chef et servi à l'ensemble de la table

**Sept** services ..... 89 €

Accord Mets & Vins ..... 69 €

### Enfant (jusqu'à 12 ans) 22 €

Carpaccio de melon

Suprême de volaille de Janzé, purée de pommes de terre

Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Sardines et tomates ..... 24 €

Sardines grillées à la flamme, Marmande de Michel Lazennec en différentes textures, granité de Grenn Zebra et mozzarella fumée

\*\*\*

Cabillaud du Finistère ..... 26 €

Effeillés de cabillaud, jeu de texture avec la pomme de terre, coulis de cresson et œufs de truite

\*\*\*

Les haricots verts de Plouescat ..... 26 €

Sablé au sarrasin, crémeux foie gras, haricots verts cuits et crus, amandes fraîches, truffes tuber Aestivum

## Plats

Homard bleu ..... 48 €

*Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »*

Le corps rôti au beurre de piment d'Espelette, le coude et la pince comme un cassoulet breton, crème de coco de Paimpol et bisque de homard

\*\*\*

Saint Pierre ..... 42 €

Filet de Saint Pierre confit au beurre noisette, petits violets de Plouescat, jus de volaille, citron caviar et coques

\*\*\*

Carré de veau du Finistère ..... 42 €

Tranche de cœur de carré de veau rôti, ravioles d'aubergines aux Brin d'amour, coulis de piquillos et jus de veau au poivrons vert

\*\*\*

Pigeon de Joël Poirier ..... 44 €

Filet de pigeon cuit sur le coffre, la cuisse en Barbadjan, petits pois de Plouescat, jus de pigeon et Béarnaise

## Fromages

Les Fromages ..... 16 €

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

## Desserts

La douceur de Lait ..... 14 €

- Le dessert emblématique du Chef -  
Mousse de riz au lait, confiture de lait,  
crème glacée à la vanille et opaline au lait

\*\*\*

Cerises et chocolat ..... 14 €

Tube de chocolat croquant garni comme une forêt noir, sablé chocolat fleur de sel, sorbet cerise et lait ribot

\*\*\*

L'abricot ..... 14 €

Palet breton au spéculos, mousse de cream-cheese,  
sorbet abricot rôti, gelée abricot/thym citron

\*\*\*

Les fruits rouges ..... 14 €

Croustillant de sarrasin, ganache montée et glace chocolat Ivoire et citron vert, poêlée de fruits rouges