

## 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

Maquereau et Artichauts ..... 26 €

Filet de maquereau brûlé à la flamme, artichauts de Michel Lazennec,  
huile de coriandre et barigoule façon sauce vierge

\*\*\*

Araignée de mer ..... 26 €

Chair d'araignée, salade de jeunes carottes, fenouils et fenouils sauvages,  
bisque d'araignée

\*\*\*

L'œuf mollet à la truffe ..... 24 €

Œuf mollet puis frit, crème cru de Typhaine aux herbes, girolles,  
amandes fraîches, abricot et truffes tuber Aestivum

## Plats

Homard bleu ..... 48 €

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

Le corps rôti au beurre de curry, le coude en croquette, la pince pour garnir la fleur de courgette, crème de courgette grillée et bisque de homard

\*\*\*

Lieu de ligne ..... 40 €

Tranche de Lieu cuit en galette de sarrasin, petits pois, lard, laitue de mer et beurre de sarrasin

\*\*\*

Cochon Ibérique ..... 42 €

Côte de cochon ibérique cuit en basse température, pommes de terre nouvelles, shitaké de Ploudiry et jus à la sauge

\*\*\*

Selle d'agneau ..... 44 €

Canon d'agneau rôti, déclinaison de choux fleur, huile de menthe, cacahuètes et jus épicé

## 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

\*\*\*

Paille framboises ..... 14 €

Feuilleté de croissant, confit de framboises, crème mascarpone à la tonka, crème glacée inspiration framboises

\*\*\*

La Fraise ..... 14 €

Meringue au citron noir d'Iran, confit de fraises, mousse de fromage blanc au basilic, sorbet et jus de fraise acidulé