

Menus

Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert 35 €

Plaisir

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

Trois services 55 €

Accord Mets & Vins 35 €

Au rythme des saisons

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

Cinq services 75 €

Accord Mets & Vins 49 €

Inspiration

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

Sept services 95 €

Accord Mets & Vins 69 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 25 €

Soupe de carottes

Suprême de volaille de Janzé, purée de pommes de terre

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

L'encornet du Finistère 24 €

Lamelles d'encornets snackés à l'ail et aux herbes, champignons sauvages,
ail noir et bouillon de crevettes grises

Les huîtres Prat ar Coum 26 €

Huîtres croustillantes au lard de Colonata, crème de romanesco, taboulé de choux au
pamplemousse, et sabayon au Verjus

Mini choux-fleur 26 €

Mini choux-fleur de la Biomas en croûte de curcuma, bouillon de choux fleur au lard,
taboulé de choux colorés et choux raves

Plats

Les coquilles Saint Jacques 48 €

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

Les noix caramélisées, déclinaison autour du topinambour, sésame,
shiso vert et pommé réduit

Lotte de Loctudy 42 €

Tronçon de lotte rôti, épinards de Plouescat, salsifis
et vinaigrette au beurre noisette

La poitrine de veau 42 €

Fines tranches de poitrines confites 10h dans son jus, courges spaghetti
à la noisette du Piémont et à la truffe d'Alba et huile de cerfeuil

Dos de Cerf 44 €

Pavé de cerf de la forêt de Brocéliande, céleri rôti à la mandarine,
fleurs de tagètes et jus de cerf

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

Poire/Chocolat 14 €

Poire conférence cuite en brioche, mousse et sauce Guanaja,
coulis de poires à la Tonka et glace brioche

Pistache/Passion 14 €

Financier et croustillant pistache, mousse passion, glace pistache
et coulis passion/citronnelle

La pomme de Landerneau 14 €

Sablé à la vanille, voiles et sorbet pommes, mousse de fromage blanc
à l'aneth et bouillon pommes/vanille