

Menus

Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert..... 39 €

Plaisir

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

Trois services..... 64 €

Accord Mets & Vins..... 36 €

Au rythme des saisons

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

Cinq services..... 84 €

Accord Mets & Vins..... 56 €

Inspiration

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

Sept services..... 104 €

Accord Mets & Vins..... 76 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Brouillade d' œufs

Suprême de volaille , crème de carotte

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

L' oignon rosé de Roscoff..... 28 €

Ravioles de blé noir garnis d'un confit d'oignons et de ventrèche,
livèche, crème cru et bouillon d'oignons brûlés

Le thon rouge de ligne..... 30 €

Tranche de thon grillée au BBQ, tomates de chez Michel Lazennec,
beignet de feuille de shiso et soupe de tomates au curry marin

Le tourteau du Finistère..... 28€

Émietté de tourteaux au citron, poireaux confits, huile de vert de poireaux,
bisque au vadouvan et tuile au tourteaux

Plats

Langoustines et Artichauts..... 52 €

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

Petits violets farci d'un tartare de langoustines, langoustines rôties,
purée d'artichauts à l'huile de cerfeuil et crème de langoustines

Merlu de Loctudy..... 46 €

Filets de merlu cuits en basse température, crème d'épinard, pomme de terre
bouchons aux algues, coques et beurre blanc au pommé

Lapin et Homard..... 52 €

Râble de lapin de Bourg-Blanc et homard rôtis aux beurre,
crème de carottes, kumquats et jus lapin/homard

Porcelet breton..... 50 €

Rouleau de porcelet cuit 10h, mini choux fleur caramélisés au beurre de curcuma,
copeaux de choux raves, pesto aux herbes et jus cochon au yusu kosho

Fromages

Les Fromages..... 18€

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

Desserts

La douceur de Lait..... 16€

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

Chocolat et Cacahuètes..... 16€

Croustillant chocolats, praliné cacahuètes, sorbet chocolats,
crèmeux chocolats/cacahuètes et gel yuzu

Vacherin Myrtilles..... 16€

Meringue craquante, sorbet myrtille à la mélisse, crème onctueuse à
la vanille et jus de myrtille à la mélisse

L'Avoine et la Passion..... 16€

L'avoine du Moulin de Keranot travaillée sous différentes texture,
sorbet passion et jus passion/citronnelle