

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 59 €

Accord Mets & Vins 36 €

Au rythme des saisons

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

Cinq services 79 €

Accord Mets & Vins 56 €

Inspiration

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

Sept services 99 €

Accord Mets & Vins 76 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 25 €

Soupe de légumes

Suprême de volaille de Janzé, purée de pommes de terre

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

Ravioles d'oignons rosé de Roscoff 26 €

Ravioles de sarrasin aux oignons confits et citron jaune, graines de sarrasin soufflées et sauce lipig à l'huile de livèche

Araignée de mer 28 €

Tartelette au curcuma, chair d'araignée au naturel, mousse de chou fleur, choux raves et mousse de bisque d'araignée

Seiche du Finistère 26 €

Blanc de seiche snacké, crème de brocolis au basilic, broccolini caramélisé sauce à l'encre de seiche et lait ribot

Plats

Langoustines du Guilvinec..... 50 €

Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »

Queues de langoustines croustillantes, mousse de céleri rave,
huile de pourpier et crème de langoustine

Lieu jaune de ligne..... 46 €

Tranche de lieu jaune de ligne cuit en basse température, crème de pommes de terres
et jus de volaille aux échalotes et à l'ail nouveau

Agneau de lait..... 48 €

Épaules confites en barbadjans, canon rôti, carotte fane au pamplemousse,
houmous et jus d' agneau au poivre Timut

Veau de Galice..... 48 €

Pièce de veau rôti à l'ail noir, navet du Finistère en texture,
jus de rôti au soja

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

Chocolat/gingembre..... 14 €

Tubes croustillants et crémeux aux chocolats Équatoriale,
biscuit et sorbet gingembre

Vacherin de kiwi..... 14 €

Confit de kiwi, meringue à la vanille,
crème cru et sorbet kiwi

Oranges sanguines..... 14 €

Confit et sorbet d'oranges sanguines au poivre Voatsiperifery,
mousse au miel de ronce, dacquoise amande et tuile au miel