

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 89 €

Accord Mets & Vins 56 €

Inspiration

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

Sept services 109 €

Accord Mets & Vins 76 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Bouillon de légumes de saison
Suprême de volaille, crème de carotte
Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

Truite de Plouvien 28 €

Filet de truite mariné puis confit au beurre clarifié, choux fleur rôti
et en mousse accompagné d'une sauce vierge

Araignée de mer 30 €

Sablé au sarrasin, tombée d'épinard de Plouescat à la main de boudha,
la chair d'araignée tiédie au citron noir et bisque d'araignée au vadouvan

Légumes d'hiver à la truffe 28 €

Comme une part de gâteaux de légumes d'hiver, jus de veau à la truffe,
pâte de jaune d'œuf et crème cru

Plats

Coquilles à la Bretonne 52 €

Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »

Dans un premier temps, carpaccio de Saint-Jacques, crème d'oignons et jus de persil.
Ensuite, Coquilles croustillantes à la pomme de terre, mijoté de poireaux et mousse à la bretonne

Lieu jaune de ligne 46 €

Filet de lieu jaune cuit en basse température, crème de carotte, mini carotte rôti, pâte de mandarine, béarnaise et jus de carotte réduit

Pigeon de Joël Poirier 52 €

Le filet rôti sur le coffre, les cuisses et abats comme un boudin à la pistache, les endives de Michel Lazennec caramélisées et jus de pigeon

L'agneau de lait..... 50 €

Rouleau d'épaule confite, le filet rôti, navet glacé, ail noir, semoule de couscous breton et jus d'agneau aux épices

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

Le chocolat fumé..... 16€

Crèmeux chocolat fumé au bois de hêtre, sablé et mousse chocolat, crème stracciatella et glace fumée

La crêpe soufflée..... 16€

Crêpe soufflée, confit de pomme, gavotte, crème caramel, sorbet pomme et vanille

Croustillant citron/sésame noir 16€

Arlette, crèmeux yuzu mascarpone, confit de citron, sorbet citron sésame noir, vinaigrette sésame et citron