

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

Sardines et tomates 26 €

Sardines grillées à la flamme, Marmande de Michel Lazennec en différentes textures,
granité de Grenn Zebra et mozzarella fumée

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

Saint Pierre 42 €

Filet de Saint Pierre confit au beurre noisette, petits violets de Plouescat, jus de volaille, citron caviar et coques

Carré de veau du Finistère 42 €

Tranche de cœur de carré de veau rôti, ravioles d'aubergines aux Brin d'amour, coulis de piquillos et jus de veau au poivrons vert

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

Tartelette à la Pêche 14 €

Dans l'idée d'une Bourdalou, crème d'amandes à la mandarine, pêche pochée aux feuilles de tagètes et sorbet pêche/tagètes

La Fraise 14 €

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