

Menus

Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert..... 44 €

Plaisir

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

Trois services..... 70 €

Accord Mets & Vins..... 40 €

Au rythme des saisons

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

Cinq services..... 95 €

Accord Mets & Vins..... 60 €

Inspiration

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

Sept services..... 120 €

Accord Mets & Vins..... 80 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Carpaccio de melon

Suprême de volaille, pommes de terre nouvelles

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

Langoustines de Loctudy..... 32 €

Langoustines servies en gelée à la crevette grise, brioche toastée
à la crème de langoustine et mélanges d'herbes fraîches

Sardines..... 28 €

Filets de sardines grillés à la flamme, petit pois à l'estragon, sarrasin
et crème au vinaigre tosazu

Bouquet printanier..... 28 €

Légumes verts de saison juste raidis, huile de basilic,
pate de kumquat et hollandaise piquillos

Plats

Merlan de ligne 52 €

Filet de merlan confit au beurre de persil, artichauts de chez Michel Lazennec et beurre blanc aux coquillages

Homard bleu 62 €

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

Homards en deux services,
les coudes et les pinces en salade à la sauce caesar,
Le corps rôti au corail, sucrine grillée et jeunes radis

La caille 52 €

Caille farcie au foie gras, pommes de terre grenailles de l'île de Quéménès, ail des ours et jus perlé

Le veau 50 €

Tranche de carré de veau blanc rôti, rouleau de choux rave confit, salade de choux fleur et jus aux aromates

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/tonka 16€

Chocolat Domori du Cameron 66% en mousse, sablée et sorbet,
accompagné d'un caramel et un crémeux à la tonka

Vanille/fraise 16€

Jeux de texture entre la vanille de Sulawesi et la fraise de Plouescat, surmonté de fleur de sureau

La Rhubarbe 16€

Rhubarbe du Domaine de la Source comme un vacherin,
les tiges pochées à l'hibiscus, yaourt grecq, meringue et roquette