

## 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 carottes

Suprême de volaille de Janzé, purée de pommes de terre

Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

L'araignée de mer ..... 26 €

Chair d'araignées au Oabika, cerfeuil tubéreux rôti, pâte de citron,  
bisque d'araignée beurrée

\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques ..... 28 €

Noix de Saint-Jacques fumées, coulis de carottes, mini carottes de la  
Biomass, échalottes et crème cru

\*\*\*

Mini chou-fleur ..... 26 €

Mini chou-fleur de la Biomass en croûte de curcuma, bouillon de chou fleur au lard,  
taboulé de chou colorés et chou raves

## Plats

Les ormeaux de Plouguerneau ..... 50 €

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

Ormeaux juste poêlé au beurre, mousse de shitaké au vinaigre vieilli,  
huile de persil et farce d'enoki

\*\*\*

Lotte de Loctudy ..... 46 €

Tronçon de lotte rôti, épinards de Plouescat, salsifis  
et vinaigrette au beurre noisette

\*\*\*

Poulet de Kergo ..... 46 €

Le filet fondant, la cuisse croustillante, crème de pomme de terre,  
châtaignes aux beurres, oignons grelots et jus au vin jaune

\*\*\*

Dos de Cerf ..... 48 €

Pavé de cerf de la forêt de Brocéliande, céleri rôti à la mandarine,  
fleurs de tagètes et jus de cerf

## 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

\*\*\*

Poire/Chocolat ..... 14 €

Poire conférence cuite en brioche, mousse et sauce Guanaja,  
coulis de poires à la Tonka et glace brioche

\*\*\*

Pistache/Passion ..... 14 €

Financier et croustillant pistache, mousse passion, glace pistache  
et coulis passion/citronnelle

\*\*\*

La pomme de Landerneau ..... 14 €

Sablé à la vanille, voiles et sorbet pommes, mousse de fromage blanc  
à l'aneth et bouillon pommes/vanille