

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 €

Assiette de légumes de saison
Suprême de volaille, purée de carottes
Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

Encornet du Finistère 32 €

Encornet juste raidit, coulis de brocolis au basilic, brocoletti snacké, sauce à l'encre de seiche et lait ribot

Maquereau de Loctudy 32 €

Filet de maquereau mariné puis brûlé à la flamme, brunoise de betterave de Plouescat au algues, chèvre frais fumé, sauce hollandaise à la betterave

Tartelette d'oignons rosés 28 €

Galette de sarrasin croustillante, compotée d'oignons au lard, jaune d'oeufs confit, mousse d'oignons caramélisés, livèche et jus d'oignons

Plats

Merlan de ligne 52 €

Filet de merlan croustillant, palets de chou fleur au curcuma, crème et taboulé de chou fleur, sauce meunière au câpre et citron jaune

Langoustines..... 62 €

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

Petits violet garnis de tartare de langoustines au citron vert, langoustines snackées, purée d'artichauts et de tomates confites, crème de langoustines

Lapin Léonard et Homard bleu 52 €

Râble de lapin rôti dans le beurre de homard, crème de carottes de sable, carotte fane juste glacée et sauce lapin/homard

Pluma de porc Iberico 50 €

Tranche de pluma cuite en basse température puis caramélisée, crème de pomme de terre à l'ail noir, jus de porc au condiments

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

Avoine, chocolat et passion 16€

Avoine du moulin de Keranot en texture, chocolat 66%, sorbet et jus de passion au Oabika

Rhubarbes et Framboises 16€

Comme un vacherin, rhubarbe pochée au jus de framboises, gel de shiso vert et crème cru

Figue et thé matcha 16€

Les figues en coulis et confites, croustillant et glace au thé matcha, pain de mie à la figue et crémeux vanille