

## 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 légumes

Suprême de volaille de Janzé, purée de pommes de terre

Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Ravioles d'oignons rosé de Roscoff ..... 26 €

Ravioles de sarrasin aux oignons confits et citron jaune, graines de sarrasin soufflées  
et sauce lipig à l'huile de livèche

\*\*\*

Maquereau ..... 28 €

Filet de maquereau grillé à la flamme, betteraves de  
Michel Lazennec en textures et chèvre fumé

\*\*\*

Langoustines ..... 26 €

Langoustines caramélisées au beurre, coulis d'épinard,  
croustillants de pain et hollandaise au wasabi

## Plats

Coquilles à la Bretonne 2023..... 50 €

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

Raviole de jus de persil au poireaux, carpaccio de noix,  
jus de poireaux crémé et coquilles croustillante

\*\*\*

Saint-Pierre de Loctudy..... 46 €

Filet de Saint-Pierre cuit au beurre noisette, endive de Plouescat farci au pied de cochon,  
huître de Caroline Madec et jus de cochon

\*\*\*

Pithiviers de Cerf ..... 48 €

Foie gras et lard Manica, kouign patates à la  
truffe brumale et jus cerf au cacao

\*\*\*

Veau de Galice..... 48 €

Pièce de veau rôti à l'ail noir, navet du Finistère en texture,  
jus de rôti au soja

## 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

\*\*\*

Chocolat et Mandarine..... 14 €

Jeu de texture et de température du Guanaja,  
sorbet mandarine et opaline cacao

\*\*\*

Vacherin de kiwi..... 14 €

Confit de kiwi, meringue à la vanille,  
crème cru et sorbet kiwi

\*\*\*

Poires/Tonka..... 14 €

Coussin croustillant garni de poires poché à la tonka,  
mousse de mascarpone, sablé breton et sorbet poire