



## 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 €

Soupe de légumes

Suprême de volaille, purée de légumes de saison

Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Saint-Jacques fumées ..... 32 €

Noix de Saint-Jacques fumées aux bois d'hêtre, crème de choux fleur à la vanille,  
pâte de clémentines et coulis de cerfeuil

\*\*\*

Rouget du Finistère ..... 32 €

Rouget farci de moules, pain croustillant au herbes,  
mayonnaise au safran et soupe de poisson

\*\*\*

Céleri rave, foie gras et truffes.. 28 €

Tagliatelles de céleris raves, copeaux de foie gras,  
truffes Mélanosporum et bouillon de bœuf

## Plats

Lieu jaune de ligne ..... 52 €

Filet de lieu jaune de ligne cuit en basse température puis brulée à la flamme, raviole de butternut au coquillages et sauce champagne

\*\*\*

Ormeaux de Plouguerneau..... 62 €

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

Ormeaux caramélisés au beurre, risotto de pommes de terre aux algues, croustillant et mousse de pomme terre et vinaigrette

\*\*\*

Pigeon de chez Joël Poirier..... 52 €

Le filet rôti, les cuisses et les abats comme un boudin, endives braisés, poires, noix et jus de pigeon

\*\*\*

Porc Duroc de Kergo ..... 50 €

Tranches de carré de porc, gâteaux de choux blancs aux lard manica, citron noir et jus au 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

\*\*\*

Chocolat et sarrasin..... 16€

Moelleux au chocolat, glace et mousse au sarrasin, opaline et sauce au chocolat

\*\*\*

Soufflé noisette et yuzu..... 16€

Soufflé à la noisette du piémont, insert au yuzu, glace yuzu et praliné noisette

\*\*\*

Pommes et caramel ..... 16€

Pommes caramélisées, gavotte, mousse caramel, compotée et sorbet pommes/estragon