



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