



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

Araignée de mer 28 €

La chair juste tiédie au vadouvan, sabayon acidulé
et tuile araignée

Rouget du Finistère 32 €

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

Asperges vertes 32 €

Les asperges justes rôties, mélisse, pistaches, câpres, œufs
et sorbet asperges et mélisse

Plats

Merlu côtier..... 52 €

Filet de merlu cuit en galette à la bilig, choux fleur de Taulé rôti
au beurre, salades de choux et lait ribot

Langoustines..... 62 €

Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »

Queues de langoustines juste snackées, la pince revenue au beurre,
Asperges blanches de la Torche et crème de langoustines au cacao

La Coucou de Rennes 52 €

Le filet farci des cuisses à l'ail des ours, petits pois à la françaises
et jus au vin jaune

Agneau de lait 54 €

Canon d'agneau rôti au piquillos, mini navets aux épices douces,
coulis d'herbes et jus perlé

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 fumé 16€

Namelaka au chocolat 70% fumé, brownie et praliné
pécan, glace au fromage blanc fumée

Main de Bouddha..... 16€

Sablé breton, yaourt Grec en bavarois et en glace,
confit de Main de Bouddha au Shiso vert

Pommes et caramel 16€

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