



Menus

Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert 45 €

Plaisir

Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte

Trois services 75 €

Accord Mets & Vins 40 €

Au rythme des saisons

Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte

Cinq services 105 €

Accord Mets & Vins 60 €

Inspiration

Composition du menu définie par le chef et servi à l'ensemble de la table

Sept services 135 €

Accord Mets & Vins 80 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Carpaccio de melon

Suprême de volaille, purée de légumes de saison

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

Tourteau 34 €

Farce de chair de tourteau, recouvert par une gelée de concombre au poivre
timut, crème glacée tourteau et lait ribot à l'huile de mélisse

Sardine du Finistère 30 €

Sardines garnies de tomates confites puis grillées à la flamme,
crème cru, coulis d'herbes et soupe de tomates

Asperges blanches 32 €

Les asperges blanches rôties, cresson, lard, jaune d'œufs et moutarde,
Mousse de lard et huile de cresson

Plats

Lotte de Loctudy 52 €

Tranches de queue de lotte rôties aux beurres, petits violets caramélisés,
crème d'artichaut et jus de volaille aux aromates

Homard bleu 65 €

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

Le corps grillé au BBQ, les coudes et les pinces en tartares,
courgettes de Plouescat, huile basilic et bisque mousseuse

Caille de Landrévarzec 52 €

Caille farcie à l'ail noir puis frit, gâteau de pomme de terre à l'ail
des ours, ail confit et jus de caille

Noix de veau 54 €

Noix de veau rôtie, jeux de texture entre le petit pois et la carotte,
jus de veau accompagné de petit pois, jus de carotte et anchois

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 fenouil sauvage 16€

Crème glacé chocolat 70% et fenouil sauvage, glaçage croquant,
gel fenouil sauvage et namelaka Jivara

Les fraises 16€

Opaline chocolat blanc, tartare et sorbet fraise au thym citron,
mousse chocolat blanc et citron vert et jus de fraise

Rhubarbe 16€

Rhubarbe Mira poché à l'hybiscus, confit et sorbet au shiso
vert, mousse vanille et shiso en meringue