

# Menus

## Retour du marché

Uniquement le midi et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert ..... 45 €

## Plaisir 79€

Accord Mets & Vins ..... 40 €

### Asperges vertes

*Tartelette au shiso vert, biscuit amandes et hollandaise au Verjus*

\*\*\*

### Le Maquereau

*Poireaux en gelée, condiment d'échalotes et beurre blanc au sarrasin*

\*\*\*

### Coquilles Saint-Jacques

*Les noix fumées, chou fleur et mandarine*

\*\*\*

### Lieu jaune de ligne

*Risotto et mousse pommes de terre, lait ribot aux coquillages*

\*\*\*

### Sélection de 4 fromages Breton

*Supplément de 12€*

\*\*\*

### Le lait

*Dessert emblématique du chef*

## Où

### L'avoine du Moulin de Keranot

*Sorbet, pain de Gênes et jus passion*

## Au rythme des saisons 109€

### Servis pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins ..... 60 €

### Asperges vertes

*Tartelette au shiso vert, biscuit amandes et hollandaise au Verjus*

\*\*\*

### L'huitre Prat Ar Coum

*Croustillante au lard, brocolis et basilic*

\*\*\*

### Coquilles Saint-Jacques

*Les noix fumées, chou fleur et mandarine*

\*\*\*

### Rouget

*Filet de rouget grillé au barbecue, jus d'arrête safrané*

\*\*\*

### Lieu jaune de ligne

*Risotto et mousse pommes de terre, lait ribot aux coquillages*

\*\*\*

### Le Pigeon de Joël Poirier

*Filet rôti, endive à la pistache et jus corsé*

\*\*\*

### Sélection de 4 fromages Breton

*Supplément de 12€*

\*\*\*

### Le lait

*Dessert emblématique du chef*

## Inspiration 139€

Servis pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins ..... 80 €

### Asperges vertes

Tartelette au shiso vert, biscuit amandes et hollandaise au Verjus

\*\*\*

### Le Maquereau

Poireaux en gelée, condiment d'échalotes et beurre blanc au sarrasin

\*\*\*

### L'huitre Prat Ar Coum

Croustillante au lard, brocolis et basilic

\*\*\*

### Coquilles Saint-Jacques

Les noix fumées, choux fleur et mandarine

\*\*\*

### Rouget

Filet de rouget grillé au barbecue, jus d'arrête safrané

\*\*\*

### Lieu jaune de ligne

Risotto et mousse pommes de terre, lait ribot aux coquillages

\*\*\*

### Le Pigeon de Joël Poirier

Filet rôti, endive à la pistache et jus corsé

\*\*\*

### Sélection de 4 fromages Breton

Supplément de 12€

\*\*\*

### Le lait

Dessert emblématique du chef

\*\*\*

### L'avoine du Moulin de Keranot

Sorbet, pain de Gênes et jus passion

## La Carte

### Entrées

Asperges Vertes	28€
Les huitres Prat Ar Coum	34€
Coquilles Saint-Jacques	36€

### Plats

Lieu jaune de ligne	52€
Le Rouget	64€
Le Pigeon de Joël Poirier	60€

### Fromages

Le Fromage	18€
------------	-----

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

### Desserts

Le lait	16€
L'avoine du Moulin de Keranot	16€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €