

« Saveurs »

70 €

*Pour débiter*

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff,  
far noir, sorbet pomme verte et céleri

*Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,  
green apple sorbet, celeriac*

*ou*

Poulpe de l'île de Batz, olives taggiasche,  
betteraves, citron et encre de seiche

*Wild octopus from Batz island cooked in the barbecue,  
beetroot, taggiasche olives, lemon and cuttlefish ink*

*Ensuite*

Lieu jaune de ligne, pied de cochon épinard, sauce Champagne

*Pollack, pork leg and spinach, Champagne sauce*

*ou*

Dos de cerf rôti et champignons bruns, navets,  
noisettes, jus corsé

*Roast back of venison with brown mushrooms,  
turnips, hazelnuts, full-bodied jus*

*Peut être*

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc »

*Cheese selection from « Sten Marc »*

*(supplément 18 €)*

*Enfin*

Ganache chocolat Tainori, tuile de caramel,  
glace café de Colombie

*Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream*

*ou*

Sablé au blé noir, ganache au whisky breton,  
gavotte de cacao, glace caramel beurre salé

*Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream*

*ou*

Cristalline de butternut, praliné de courges, glace maïs

*Butternut tube, squash praliné, corn ice cream*

*Accords mets et vins 24 euros par personne (3 verres)*

*Wine pairing 24 euros per person (3 glasses)*

## « Inspirations »

92 €

### *Pour débiter*

Noix de Saint-Jacques de la baie dorées au sautoir,  
carottes fermentées, jus carottes oranges  
*Scallops, fermented carrots, carrot and orange jus*

### *Puis*

Langoustines juste saisies, courges,  
boudin noir, jus de carapaces  
*Langoustines, butternut, black pudding, langoustine jus*

### *Ensuite*

Blanc de turbot voile de lard de Colonnata,  
gnocchi de champignons sauvages  
*Turbot with bacon, wild mushroom gnocchi*

*ou*

Volaille fermière de Kergo truffée, cuisse confite,  
légumes racines, sauce au vin jaune  
*Stuffed guinea fowl with truffle, root vegetables, yellow wine sauce*

### *Peut être*

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »  
*Cheese selection from « Sten Marc »*  
*(supplément 18 €)*

### *Enfin*

Ganache chocolat Tainori, tuile de caramel,  
glace café de Colombie  
*Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream*

*ou*

Sablé au blé noir, ganache au whisky breton,  
gavotte de cacao, glace caramel beurre salé  
*Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream*

*ou*

Cristalline de butternut, praliné de courges, glace maïs  
*Butternut tube, squash praliné, corn ice cream*

*Accords mets et vins 32 euros par personne (4 verres)*  
*Wine pairing 32 euros per person (4 glasses)*

## « Dégustations »

142 €

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff,  
far noir, sorbet pomme verte et céleri  
*Raddish dumpling, crab, buckwheat, green apple sorbet, celeriac*

Poulpe de l'île de Batz, olives taggiasche,  
betteraves, citron et encre de seiche  
*Wild octopus from Batz island cooked in the barbecue,  
beetroot, taggiasche olives, lemon and cuttlefish ink*

Langoustine juste saisie, courges,  
boudin noir, jus de carapaces  
*Langoustine, butternut, black pudding, langoustine jus*

Blanc de turbot voile de lard de Colonnata,  
gnocchi de champignons sauvages  
*Turbot with bacon, wild mushroom gnocchi*

Volaille fermière de Kergo truffée, cuisse confite,  
légumes racines, sauce au vin jaune  
*Stuffed guinea fowl with truffle, root vegetables, yellow wine sauce*

Ganache chocolat Tainori, tuile de caramel,  
glace café de Colombie  
*Chocolate ganache, butterscotch, coffee ice cream*

*ou*

Sablé au blé noir, ganache au whisky breton,  
gavotte de cacao, glace caramel beurre salé  
*Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream*

*ou*

Cristalline de butternut, praliné de courges, glace maïs  
*Butternut tube, squash praliné, corn ice cream*

*Accords mets et vins 48 euros par personne (6 verres)*

*Wine pairing 48 euros per person (6 glasses)*

*Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table  
This menu must be taken by all members of a same table*