

« Saveurs »

74 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff,
far noir, gaspacho petits pois menthe
*Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,
green peas and mint*

ou

Huîtres creuses Prat ar Coum de Carantec
rafraîchies au concombre, double crème condimentée
Hollow oysters from Carantec refreshed with cucumber, double cream

Ensuite

Lotte, petits violets et castel, coquillages et jus de barigoule
Monkfish, artichokes, shellfish with a barigoule sauce

ou

Canard au sang de la maison Burgaud, baies de genièvre,
verjus, cappelletti de betterave et raisins, jus de canard
*Duck in blood, juniper berry, verjuice,
beetroot and grape cappelletti, duck jus*

Peut être

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

Enfin

Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe, émulsion citronnelle
Strawberries and rhubarb lace, lemongrass, strawberry sorbet

ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel
Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream

ou

Croustillant de cacahuète, abricot confit, glace abricot
Candied apricot, peanut crisp, apricot sorbet

Accords mets et vins 26 euros par personne (3 verres)

Wine pairing 26 euros per person (3 glasses)

« Inspirations »

96 €

Pour débiter

Tartare de bar, choux-fleur iodé, caviar «Krystal»
Sea bass tartar, cauliflower, oyster, caviar «Krystal»

Puis

Langoustines juste saisies, pêches, verveine, amandes fraîches
Langoustines, peach and verbena, fresh almonds

Ensuite

Blanc de turbot de nos côtes, fleur de courgette farcie
jus de coquillages au lait Ribot
Turbot, stuffed zucchini flower, seashell jus buttermilk

ou

Agneau en chapelure d'herbes fraîches, bigorneaux,
aubergine violon, croustillant de pomme de terre aux algues
Lamb, winkles, aubergine, crispy potato with seaweed, lamb jus

Peut être

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

Enfin

Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe, émulsion citronnelle
Strawberries and rhubarb lace, lemongrass, strawberry sorbet

ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel
Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream

ou

Croustillant de cacahuète, abricot confit, glace abricot
Candied apricot, peanut crisp, apricot sorbet

Accords mets et vins 34 euros par personne (4 verres)
Wine pairing 34 euros per person (4 glasses)

« Dégustations »

146 €

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff,
far noir, gaspacho petits pois menthe
*Raddish dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,
green peas and mint*

Tartare de bar, choux-fleur iodé, caviar «Krystal»
Sea bass tartar, cauliflower, oyster, caviar «Krystal»

Langoustine juste saisie, pêches, verveine, amandes fraîches
Langoustine, peach and verbena, fresh almonds

Homard bleu braisé au barbecue, raviole de carottes de sable,
sauce oranges carottes et gingembre
Barbecued lobster, carrot ravioli, carrot orange and ginger sauce

Blanc de turbot de nos côtes, fleur de courgette farcie
jus de coquillages au lait Ribot
Turbot, stuffed zucchini flower, seashell jus buttermilk

Dentelle de fraises de Sibiril et rhubarbe, émulsion citronnelle
Strawberries and rhubarb lace, lemongrass, strawberry sorbet
ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel
Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream
ou

Croustillant de cacahuète, abricot confit, glace abricot
Candied apricot, peanut crisp, apricot sorbet

Accords mets et vins 52 euros par personne (6 verres)
Wine pairing 52 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