

« Saveurs »

78 €

Pour débiter

Ravioles de céleri, tourteau de Roscoff,
far noir, sorbet pomme verte
*Celeriac dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,
green apple sorbet*

ou

Tartare de bar, choux-fleur iodé au jus d'huîtres, poutargue
Sea bass tartar, cauliflower and oyster juice, bottarga

Ensuite

Filet de Saint-Pierre, tagliatelles de butternut,
moules de Penestin et courges
John Dory, squash and pumpkin, mussel sauce with butternut

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 à la figue noire,
émulsion de feuilles de figuier, sorbet figue
Lace crepes, fig leaf emulsion, fig sorbet

ou

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

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

Wine pairing 26 euros per person (3 glasses)

« Inspirations »

96 €

Pour débiter

Ravioles de céleri, tourteau de Roscoff,
far noir, sorbet pomme verte
*Celeriac dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,
green apple sorbet*

Puis

Langoustine juste saisie, cèpes, légumes racines, jus de têtes
Langoustine, porcini mushrooms, root vegetables

Ensuite

Filet de Saint-Pierre, tagliatelles de butternut,
moules de Penestin et courges
John Dory, squash and pumpkin, mussel sauce with butternut
ou
Pomme de ris de veau dorée au sautoir, condiment sardine
petits violets et castel, sauce barigoule
Sweetbread, sardine, artichoke combination, barigoule sauce

Peut être

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

Enfin

Dentelle à la figue noire,
émulsion de feuilles de figuier, sorbet figue
Lace crepes, fig leaf emulsion, fig sorbet
ou
Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel
Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream

Accords mets et vins 34 euros par personne (4 verres)

Wine pairing 34 euros per person (4 glasses)

« Dégustations »

152 €

Ravioles de céleri, tourteau de Roscoff,
far noir, sorbet pomme verte
*Celeriac dumpling, crab from Roscoff, buckwheat,
green apple sorbet*

Ormeau sauvage de la baie,
émulsion de jus de coquillages au lait Ribot
Wild bay abalone, shellfish emulsion with buttermilk

Langoustine juste saisie, cèpes, légumes racines, jus de têtes
Langoustine, porcini mushrooms, root vegetables

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

Filet de Saint-Pierre, tagliatelles de butternut,
moules de Penestin et courges
John Dory, squash and pumpkin, mussel sauce with butternut

Dentelle à la figue noire,
émulsion de feuilles de figuier, sorbet figue
Lace crepes, fig leaf emulsion, fig sorbet

ou

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

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