

« 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

Poulpe de l'île de Batz au barbecue, betterave,
cotriade à l'encre de seiche

Octopus, braised on the barbecue, beetroot, cotriade and cuttlefish ink

Ensuite

Filet de Saint-Pierre, tagliatelles de butternut,
moules de Penestin et courges

John Dory, squash and pumpkin, mussel sauce with butternut

ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée, ail noir,
légumes racines, jus corsé

Squab, black garlic, root vegetables, squab juice reduction

Peut être

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 18 €)

Enfin

Baba à la poire, coing, crème de marrons à la vanille

Pear baba, quince, vanilla chestnut cream

ou

Croustillant de chocolat, émulsion aux fruits exotiques,
glace au poivre de Sélim

Chocolate crisp, exotic fruit emulsion, selim pepper ice cream

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

Wine pairing 26 euros per person (3 glasses)

« Inspirations »

98 €

Pour débiter

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

Puis

Saint-Jacques de la baie, choux-fleurs et agrumes du Léon,
émulsion curry
Scallops from Morlaix bay, citrus and cauliflower, curry sauce

Ensuite

Filet de Saint-Pierre, tagliatelles de butternut,
moules de Penestin et courges
John Dory, squash and pumpkin, mussel sauce with butternut
ou
Lièvre à la royale
Hare à la royale

Peut être

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

Enfin

Baba à la poire, coing, crème de marrons à la vanille
Pear baba, quince, vanilla chestnut cream
ou
Croustillant de chocolat, émulsion aux fruits exotiques,
glace au poivre de Sélim
Chocolate crisp, exotic fruit emulsion, selim pepper ice cream

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

Wine pairing 34 euros per person (4 glasses)

« Dégustations »

158 €

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

Saint-Jacques de la baie, choux-fleurs et agrumes du Léon,
émulsion curry
Scallops from Morlaix bay, citrus and cauliflower, curry sauce

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

Lièvre à la royale
Hare à la royale

Baba à la poire, coing, crème de marrons à la vanille
Pear baba, quince, vanilla chestnut cream

ou

Croustillant de chocolat, émulsion aux fruits exotiques,
glace au poivre de Sélim
Chocolate crisp, exotic fruit emulsion, selim pepper 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