

« Saveurs »

79 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir,
gaspacho petits pois menthe

Raddish dumpling with crab, buckwheat, mint and green peas
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

Blanc de turbot, fleur de courgette farcie,
jus de coquillages au lait Ribot

Turbot, stuffed zucchini flower, shellfish juice with buttermilk
ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée, ail noir,
artichauts, jus corsé

Squab, black garlic, artichoke, squab reduction jus

Peut être

Chariot de fromages affinés par « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 18 €)

Enfin

Pavlova fraise rhubarbe, vanille de Tahiti, granité Champagne
Strawberry and rhubarb pavlova with vanilla, granité of Champagne

ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel

Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream

ou

Croustillant de cacahuètes, caramel, sorbet abricot

Peanut crunch, butterscotch, apricot sorbet

Accords mets et vins 28 euros par personne (3 verres)

Wine pairing 28 euros per person (3 glasses)

« Inspirations »

99 €

Pour débiter

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir,
gaspacho petits pois menthe

Raddish dumpling with crab, buckwheat, mint and green peas

Puis

Langoustines justes saisies, pêche blanche, amandes fraîches,
girolles, réduction de têtes

Langoustines, peach, fresh almonds, girolle mushrooms, reduced juice

Ensuite

Blanc de turbot, fleur de courgette farcie,
jus de coquillages au lait Ribot

Turbot, stuffed zucchini flower, shellfish juice with buttermilk

ou

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches, bigorneaux,
aubergine violon, croustillant de pomme de terre, jus corsé

Lamb, fresh herbs, periwinkles, aubergine, lamb reduction

Peut être

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

Cheese selection from « Sten Marc »

(supplément 18 €)

Enfin

Pavlova fraise rhubarbe, vanille de Tahiti, granité Champagne

Strawberry and rhubarb pavlova with vanilla, granité of Champagne

ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel

Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream

ou

Croustillant de cacahuètes, caramel, sorbet abricot

Peanut crunch, butterscotch, apricot sorbet

Accords mets et vins 36 euros par personne (4 verres)

Wine pairing 36 euros per person (4 glasses)

« Dégustations »

159 €

Ravioles de radis daïkon, tourteau de Roscoff, far noir,
gaspacho petits pois menthe

Raddish dumpling with crab, buckwheat, mint and green peas

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

Langoustines justes saisies, pêche blanche, amandes fraîches,
girolles, réduction de têtes

Langoustines, peach, fresh almonds, girolle mushrooms, reduced juice

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, fleur de courgette farcie,
jus de coquillages au lait Ribot

Turbot, stuffed zucchini flower, shellfish juice with buttermilk

Pavlova fraise rhubarbe, vanille de Tahiti, granité Champagne

Strawberry and rhubarb pavlova with vanilla, granité of Champagne

ou

Sablé au blé noir, chocolat au whisky breton, glace caramel

Buckwheat shortbread, whisky ganache, caramel ice cream

ou

Croustillant de cacahuètes, caramel, sorbet abricot

Peanut crunch, butterscotch, apricot sorbet

Accords mets et vins 54 euros par personne (6 verres)

Wine pairing 54 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