

A LA CARTE

LES ENTREES

Tourteau de Roscoff

en ravioles de radis daïkon, far noir, petits pois menthe 48 €

Poulpe de l'île de Batz

cuit au barbecue, betterave, cotriade à l'encre de seiche 48 €

Langoustines du Guilvinec

pêches blanches, amandes fraîches, girolles, jus de têtes 56 €

LES PLATS

Homard bleu

rôti au barbecue, carottes de sable de Santec 74 €

Blanc de turbot de nos côtes

fleur de courgette farcie, jus de coquillages au lait Ribot 62 €

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches

bigorneaux, aubergine violon, jus d'agneau 60 €

Pigeonneau des Monts d'Arrée

cuisse confite, ail noir, artichauts, jus corsé 60 €

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages Bretons

affinés par Sten Marc à Guipavas 18 €

Pavlova

fine meringue, fraise rhubarbe, vanille de Tahiti, granité 18 €

Sablé au blé noir

ganache chocolat au whisky Breton Eddu, glace caramel 18 €

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande