

Saveurs 79 €

Tourteau de Roscoff

en ravioles de radis daïkon, far noir, gaspacho petits pois menthe

ou

Poulpe de l'île de Batz

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

Blanc de turbot de nos côtes

fleur de courgette farcie, jus de coquillages au lait Ribot

ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée

cuisse confite, ail noir, artichauts, jus corsé

Fromages Bretons

affinés par Sten Marc à Guipavas (*supplément 18 €*)

Pavlova

fine meringue, fraises de Sibiril, rhubarbe, vanille de Tahiti, granité Champagne rosé

ou

Sablé au blé noir

ganache chocolat au whisky Breton Eddu, glace caramel

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

Inspirations 99 €

Tourteau de Roscoff

en ravioles de radis daïkon, far noir, gaspacho petits pois menthe

Langoustines du Guilvinec

pêches blanches, amandes fraîches, girolles, réduction de têtes à la verveine*

Blanc de turbot de nos côtes

fleur de courgette farcie, jus de coquillages au lait Ribot

ou

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches

bigorneaux, aubergine violon, croustillant de pomme de terre, jus corsé

Fromages Bretons

affinés par Sten Marc à Guipavas (*supplément 18 €*)

Pavlova

fine meringue, fraises de Sibiril, rhubarbe, vanille de Tahiti, granité Champagne rosé

ou

Sablé au blé noir

ganache chocolat au whisky Breton Eddu, glace caramel

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

Dégustations 159 €

Tourteau de Roscoff

en ravioles de radis daïkon, far noir, gaspacho petits pois menthe

Poulpe de l'île de Batz

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

Langoustines du Guilvinec

pêches blanches, amandes fraîches, girolles, réduction de têtes à la verveine

Homard bleu

rôti au barbecue, raviole de carottes de sable de Santec, sauce orange gingembre

Blanc de turbot de nos côtes

fleur de courgette farcie, jus de coquillages au lait Ribot

Pavlova

fine meringue, fraises de Sibiril, rhubarbe, vanille de Tahiti, granité Champagne rosé

ou

Sablé au blé noir

ganache chocolat au whisky Breton Eddu, glace caramel

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

Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table