

A LA CARTE

LES ENTREES

Tourteau de Roscoff

en ravioles de céleri, far noir, sorbet pomme verte et céleri 48 €

Poulpe de l'île de Batz

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

Langoustines de casiers

chou-fleur, prunes fermentées, suc de têtes 56 €

LES PLATS

Homard bleu

rôti au barbecue, carottes de sable de Santec 74 €

Saint-Pierre de nos côtes

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

Ris de veau

doré au sautoir légumes racines et cèpes, jus corsé 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 €

Figue

fraîches et en finger, crémeux de noix et sorbet figue 18 €

Croustillant de caramel

ganache chocolat, émulsion et glace au café de Colombie 18 €

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande