

Saveurs 79 €

Tourteau de Roscoff

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

ou

Poulpe de l'île de Batz

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

Saint-Pierre 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 €*)

Figue

fraîches et en finger, crémeux de noix et sorbet figue

ou

Croustillant de caramel

ganache chocolat, émulsion et glace au café de Colombie

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

Inspirations 99 €

Tourteau de Roscoff

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

Langoustines de casiers

chou-fleur, prunes fermentées, suc de têtes de langoustines

Saint-Pierre de nos côtes

fleur de courgette farcie, jus de coquillages au lait Ribot

ou

Ris de veau

doré au sautoir légumes racines et cèpes, jus corsé

Fromages Bretons

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

Figue

fraîches et en finger, crémeux de noix et sorbet figue

ou

Croustillant de caramel

ganache chocolat, émulsion et glace au café de Colombie

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

Dégustations 159 €

Tourteau de Roscoff

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

Poulpe de l'île de Batz

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

Langoustine de casiers

chou-fleur, prunes fermentées, suc de têtes de langoustines

Homard bleu

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

Ris de veau

doré au sautoir légumes racines et cèpes, jus corsé

Figue

fraîches et en finger, crémeux de noix et sorbet figue

ou

Croustillant de caramel

ganache chocolat, émulsion et glace au café de Colombie

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

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