

Saveurs 79 €

Tourteau de Roscoff

en ravioles de betterave, far noir, haddock, sorbet betterave

ou

Foie gras mi cuit

marbré à l'anguille fumée et aux algues

Saint-Pierre de nos côtes

voile de lard, topinambours, champignons et saucisse de Molène

ou

Volaille fermière truffée

céleri, sauce vin jaune

Fromages Bretons

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

Pamplemousse

poivre de Timut, granité Champagne rosé

ou

Sablé Gianduja

crémeux yuzu, glace noisette

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

Inspirations 99 €

Noix de Saint-Jacques

en tartare et chou-fleur, combava, cresson de fontaine et caviar Krystal

Langoustines

courges, boudin noir, jus de têtes

Saint-Pierre de nos côtes

voile de lard, topinambours, champignons et saucisse de Molène

ou

Volaille fermière truffée

céleri, sauce vin jaune

Fromages Bretons

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

Pamplemousse

poivre de Timut, granité Champagne rosé

ou

Sablé Gianduja

crémeux yuzu, glace noisette

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

Dégustations 159 €

Noix de Saint-Jacques

en tartare et chou-fleur, combava, cresson de fontaine et caviar Krystal

Ormeau sauvage

tombée d'épinards, chanterelles, sauce Champagne

Langoustine

courges, boudin noir, jus de têtes

Homard bleu rôti au barbecue

raviole de carottes de Santec, sauce orange gingembre

Blanc de turbot

encornet, salsifis, sauce Champagne et caviar

Pamplemousse

poivre de Timut, granité Champagne rosé

ou

Sablé Gianduja

crémeux yuzu, glace noisette

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

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