

## A LA CARTE

### LES ENTREES

#### **Araignée de Roscoff**

asperges vertes crémeux de carapaces 48 €

#### **Noix de Saint-Jacques**

en tartare, chou-fleur, combava, cresson 50 €

#### **Ormeaux sauvages**

tombée d'épinards, chanterelles, sauce Champagne 60 €

### LES PLATS

#### **Homard bleu**

rôti au barbecue, carottes de sable de Santec 74 €

#### **Langoustines de casiers**

asperges blanches du pays Bigouden, oranges sanguines 62 €

#### **Saint-Pierre de nos côtes**

coquillages, émulsion au lait Ribot, jus de coriandre 62 €

#### **L'agneau du pays**

en chapelure d'herbes, bigorneaux, ail des ours, jus corsé 64 €

### FROMAGES ET DESSERTS

#### **Fromages Bretons**

affinés par Sten Marc à Guipavas 18 €

#### **Vacherin**

fraise rhubarbe, sorbet mara des bois 18 €

#### **Sablé de blé noir**

ganache de chocolat au whisky Breton, glace caramel 18 €

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande