

A LA CARTE

LES ENTREES

Araignée de Roscoff

asperges vertes crémeux de carapaces 48 €

Huîtres creuses de Carantec

rafraîchies au concombre, crémeux ciboulette 48 €

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 €

Blanc de barbue 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