

Saveurs 79 €

Araignée de Roscoff

asperges vertes crémeux de carapaces

ou

Noix de Saint-Jacques de la baie

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

Saint-Pierre de nos côtes

coquillages, émulsion au lait Ribot, jus de coriandre

ou

Morceau choisi dans la noix de veau

Artichauts camus et petits violets, barigoule émulsionnée et bulots

Fromages Bretons

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

Vacherin

fraise rhubarbe, sorbet mara des bois

ou

Sablé de blé noir

ganache de chocolat au whisky Breton, glace caramel sarrasin

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

Inspirations 99 €

Araignée de Roscoff

asperges vertes crémeux de carapaces

Langoustines de casiers

asperges blanches du pays Bigouden, oranges sanguines, jus de têtes

Saint-Pierre de nos côtes

coquillages, émulsion au lait Ribot, jus de coriandre

ou

L'agneau du pays

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

Fromages Bretons

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

Vacherin

fraise rhubarbe, sorbet mara des bois

ou

Sablé de blé noir

ganache de chocolat au whisky Breton, glace caramel sarrasin

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

Dégustations 159 €

Araignée de Roscoff

asperge verte crémeux de carapaces

Ormeau sauvage

tombée d'épinards, chanterelles, sauce lait Ribot

Langoustine de casiers

asperge blanche du pays Bigouden, oranges sanguines, jus de têtes

Homard bleu

cuit au barbecue, raviole de carottes de Santec, sauce orange gingembre

L'agneau du pays

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

Vacherin

fraise rhubarbe, sorbet mara des bois

ou

Sablé de blé noir

ganache de chocolat au whisky Breton, glace caramel sarrasin

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

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