

A LA CARTE

LES ENTREES

Tourteau de Roscoff	48 €
ravioles de radis daïkon, gaspacho petits pois menthe	
Huîtres creuses de Pen an Lann	46 €
rafraîchies au concombre, crémeux ciboulette, jus iodé	
Sardines de Concarneau	46 €
sorbet green zebra, eau de tomate et garum aux arêtes	

LES PLATS

Homard bleu	76 €
pêche blanche, amandes fraîches, girolles, jus verveine	
Langoustines de casiers	64 €
fleurs de courgettes farcies, sabayon au vermouth	
Blanc de turbot	64 €
encornets, pois gourmands, sauce Champagne et caviar	
Lotte rôtie aux algues	62 €
navet glacé, coquillages, émulsion lait Ribot, jus coriandre	
Pigeonneau des Monts d'Arrée	62 €
cuisse confite, ail noir, artichauts, jus corsé	

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages Bretons	18 €
affinés par Sten Marc à Guipavas	
Vacherin	18 €
fraise rhubarbe, sorbet mara des bois, granité Champagne	
Sablé de blé noir	18 €
ganache de chocolat au whisky Breton, glace caramel	
Croustillant de cacahuète	18 €
abricot confit, glace abricot	

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande