

Saveurs 79 €

Sardines de Concarneau

sorbet green zebra, eau de tomate et garum aux arêtes

ou

Huîtres creuses de Pen al Lann

rafraîchies au concombre, crémeux ciboulette, jus iodé

Lotte rôtie aux algues

navet glacé, coquillages, émulsion au lait Ribot, jus de coriandre

ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée

cuisse confite, ail noir, artichauts, jus corsé

Fromages Bretons

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

Vacherin

fraise rhubarbe, sorbet mara des bois, granité Champagne rosé

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 €

Tourteau de Roscoff

en ravioles de radis daïkon, gaspacho de petits pois et menthe

Langoustines de casiers

fleur de courgette farcie, sabayon au vermouth

Lotte rôtie aux algues

navet glacé, coquillages, émulsion au lait Ribot, jus de coriandre

ou

Pigeonneau des Monts d'Arrée

cuisse confite, ail noir, artichauts, jus corsé

Fromages Bretons

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

Vacherin

fraise rhubarbe, sorbet mara des bois, granité Champagne rosé

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 162 €

Tourteau de Roscoff

en ravioles de radis daïkon, gaspacho de petits pois et menthe

Sardines de Concarneau

sorbet green zebra, eau de tomate et garum aux arêtes

Langoustine de casiers

fleur de courgette farcie, sabayon au vermouth

Homard bleu

pêche blanche, amandes fraîches, girolles, réduction de têtes à la verveine

Blanc de turbot

encornets, pois gourmands, sauce Champagne et caviar

Croustillant de cacahuète

abricot confit, glace abricot

Accords mets et vins 56 euros par personne (6 verres)

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