A LA CARTE

LES ENTREES

Tourteau de Roscoff 48 €
en ravioles de céleri, far noir, sorbet pomme verte

Foie Gras marbré 46 €
anguille fumée, crémeux de hareng

Poulpe de l'île de Batz 46 €
déclinaison de betteraves, cotriade à l'encre de seiche

LES PLATS

Homard bleu 76 €
pêche blanche, amandes fraîches, girolles, jus verveine

Langoustines de casiers 64 €
butternut, courges, boudin noir, jus de têtes émulsionné

Blanc de turbot 64 €
encornets, pois gourmands, sauce Champagne et caviar

Lotte rôtie aux algues 62 €
navet glacé, coquillages, émulsion lait Ribot, jus coriandre

Volaille fermière farcie 62 €
légumes racines, sauce Albufera

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages Bretons 18 €
affinés par Sten Marc à Guipavas

Vacherin 18 €
figues de Solliès, granité Champagne

Croustillant de caramel 18 €
ganache de chocolat, émulsion café, glace au café de Colombie

Une liste d'allergènes est disponible sur simple demande