Saveurs 79 €

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

ou

Foie Gras marbré
anguille fumée, crémeux de hareng

Lotte rôtie aux algues
navet glacé, coquillages, émulsion au lait Ribot, jus de coriandre

ou

Volaille fermière farcie
légumes racines, sauce Albufera

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

Vacherin
figues de Solliès, granité Champagne

ou

Croustillant de caramel
ganache de chocolat, émulsion au café et glace au café de Colombie

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

Inspirations 99 €

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

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

Lotte rôtie aux algues
navet glacé, coquillages, émulsion au lait Ribot, jus de coriandre

ou

Volaille fermière farcie
légumes racines, sauce Albufera

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

Vacherin
figues de Solliès, granité Champagne

ou

Croustillant de caramel
ganache de chocolat, émulsion au café et glace au café de Colombie

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

Dégustations 162 €

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

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

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

Homard bleu
carottes de sable de Santec, jus carottes oranges gingembre

Blanc de turbot
encornets, sauce Champagne et caviar

Vacherin
figues de Solliès, granité Champagne
ou
Croustillant de caramel
ganache de chocolat, émulsion au café et glace au café de Colombie

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

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