

## Menus

### Retour du marché

*Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés*

Entrée, plat et dessert ..... 39 €

### Plaisir

*Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte*

**Trois services** ..... 64 €

Accord Mets & Vins ..... 36 €

### Au rythme des saisons

*Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte*

**Cinq services** ..... 89 €

Accord Mets & Vins ..... 56 €

### Inspiration

*Composition du menu définie par le chef et servi à l'ensemble de la table*

**Sept services** ..... 109 €

Accord Mets & Vins ..... 76 €

### Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Bouillon de légumes de saison  
Suprême de volaille, crème de carotte  
Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Cœufs et Champignons ..... 28 €

Blanc manger, jaunes d'œufs confits aux vinaigres,  
gelée de champignons, miso et persil,  
émulsion de persil à l'ail confit

\*\*\*

Betteraves et Couteaux ..... 30 €

Purée de betteraves de Plouescat au vinaigre de Sakura,  
couteaux juste raidis au poivre Timut, coulis de  
pamplemousse brûlés et crème cru fumée

\*\*\*

Coquille St Jacques ..... 28 €

Les noix fumées, crème de choux fleur à la vanille,  
pâte de clémentines et semoule de choux colorée

## Plats

Ormeaux de Plouguerneau ..... 52 €

*Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »*

Ormeaux snackés au beurre d'algues, croustillant de pomme de terre aux algues, pesto marin et velouté de pomme de terre

\*\*\*

Mulet côtier ..... 46 €

Tranche de mulet snacké, crème de salsifis au beurre noisette, pied de cochon, huître et cédrat

\*\*\*

Cerf de Brocéliande ..... 52 €

Filet de cerf juste rôti, gnocchi de châtaigne à la truffe blanche, aïelles, cerfeuil et jus de cerf

\*\*\*

La caille ..... 50 €

Les filets cuits en basse température, les cuisses confites, courge Sweet Mama, kaki et jus à l'estragon

## Fromages

Les Fromages ..... 18€

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

## Desserts

La douceur de Lait ..... 16€

- Le dessert emblématique du Chef -

Mousse de riz au lait, confiture de lait, crème glacée à la vanille et opaline au lait

\*\*\*

Chocolat et Sarrasin ..... 16€

Lait de sarrasin gélinifié, croustillant chocolat, crème glacée Jivara, crémeux équatorial et lait ribot chocolaté

\*\*\*

Les pommes de Coat-Méal ..... 16€

Tartelette renversée, crème au miel, compotée de pommes, sorbet Granny-Smith/shiso vert et comme une sauce vierge, pommes, shiso vert et miel

\*\*\*

Soufflé de Bergamote ..... 16€

Cœur bergamote confit, glace bergamote tagète et ganache chocolat blanc