

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 84 €

Accord Mets & Vins 56 €

Inspiration

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

Sept services 104 €

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

Le tourteau du Finistère 28€

Émietté de tourteaux au citron, poireaux confits,
huile de vert de poireaux,
bisque au vadouvan et tuile au tourteaux

Plats

Coquilles Saint-Jacques 52 €

Supplément de 6 € pour le menu « Plaisir »

Les noix justes snackées, risotto de butternut, coulis de cresson,
lard Manica et émulsion d'ail noir

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,
airelles, cerfeuil et jus de cerf

Porcelet breton 50 €

Rouleau de porcelet cuit 10h, mini choux fleur caramélisés
au beurre de curcuma, copeaux de choux raves,
pesto aux herbes et jus cochon au yusu koxo

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 gélifié, 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

L'Avoine et la Passion 16€

L'avoine du Moulin de Keranot travaillée sous différentes textures,
sorbet passion et jus passion/citronnelle