



Menus

Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert 45 €

Plaisir

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

Trois services 75 €

Accord Mets & Vins 40 €

Au rythme des saisons

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

Cinq services 105 €

Accord Mets & Vins 60 €

Inspiration

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

Sept services 135 €

Accord Mets & Vins 80 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Carpaccio de melon

Suprême de volaille, purée de légumes de saison

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

Tourteau 34 €

Farce de chair de tourteau, recouvert par une gelée de concombre au poivre timut, crème glacée tourteau et lait ribot à l'huile de mélisse

Pagre du Finistère 30 €

Filet de pagre mariné au herbes, pickles de choux raves et rhubarbe,
Comme une vierge à huile de romarin grillé

L'Artichaut et Truffe Aestivum.. 34 €

Le camus cuit en barigoule, puis confit au beurre noisette,
pesto de cerfeuil à la truffe Aestivum, crème crue, vinaigrette au
jus de volaille et salade d'herbes à la truffe Aestivum

Plats

Le Carrelet 52 €

Cuit sur l'arête puis garni d'une duxelles de girolles, amandes fraîches, épinards et hollandaise au Verjus

Homard bleu 65 €

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

Le corps grillé au BBQ, les coudes et les pinces en tartares, courgettes de Plouescat, huile basilic et bisque mousseuse

Le Bœuf Jersiaise 54 €

Tranches de persillé de basse côte, brochette de rond de gîte au lard Manica, haricots vert, échalotte et jus de bœuf au vin rouge

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

Les Framboises..... 16€

Gaufrettes croustillantes, coulis de framboises, crémeux au poivre long de Java et sorbet framboises/menthe poivrée

La Pêche 16€

Nid croustillant, pêche poché à la verveine, crémeux tonka et sorbet pêche/verveine