

Menus

Retour du marché

Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert 44 €

Plaisir

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

Trois services 70 €

Accord Mets & Vins 40 €

Au rythme des saisons

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

Cinq services 95 €

Accord Mets & Vins 60 €

Inspiration

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

Sept services 120 €

Accord Mets & Vins 80 €

Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Carpaccio de melon

Suprême de volaille, pommes de terre nouvelles

Moelleux au chocolat, glace vanille

Entrées

Tourteau de Loctudy 32 €

Ciabata à la sarriette, coulis de tomates au miso, chair de tourteau
assaisonner à l'huile parfumée et vinaigrette de green zebra

Sardines 28 €

Filets de sardines grillés à la flamme, petit pois à l'estragon, sarrasin
et crème au vinaigre tosazu

Carpaccio d'artichauts à la truffe 32€

Artichauts Camus de Michel crus et cuits, crème de truffe brumale,
truffe d'été et vinaigrette artichauts, noisettes et truffes

Plats

Lotte maturée..... 52 €

Lotte maturée au sel et au baie d'andaliman, carotte cuite dans leur jus, crème de fenouil et pâte de kumquat

Homard bleu..... 62 €

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

Homards en deux services,
les coudes et les pinces en salade à la sauce caesar,
Le corps rôti au corail, sucrine grillée et jeunes radis

Le canard de Barbarie 52 €

Barbarie de la famille Renault, le filet cuit sur le coffre,
la cuisse confite puis panée, courgette de Plouescat,
girolles et jus de rôti

Le veau 50 €

Tranche de carré de veau blanc rôti, rouleau de chou rave confit,
salade de chou fleur et jus aux aromates

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

Le chocolat/tonka 16€

Chocolat Domori du Cameron 66% en mousse, sablée et sorbet,
accompagné d'un caramel et un crémeux à la tonka

Framboise/amande 16€

L'amande en parfait glacé et en praliné croustillant, framboises
fraîches, confites, déshydratées et glacées

Brugnon et verveine..... 16€

Brugnons sous différentes textures, la verveine en sorbet
et en mousse, sablé citron et bouillon de verveine