

Menus

Retour du marché

Uniquement le midi et hors jours fériés

Entrée, plat et dessert 45 €

Plaisir 79 €

Accord Mets & Vins 40 €

Oignons de Roscoff

Galette croustillante, livèche et lait ribot

Moule de l'Aber-Wrac'h

Comme une marinière et mousse shitaké

Merlan de ligne

Laqué au BBQ, betteraves et crème crue

Volaille de Kergo

Rôtie au beurre d'herbes, épinards et jus au citron noir

Le lait

Dessert emblématique du chef

Où

Le kiwi/shiso

Cru et cuit de kiwi au shiso, yaourt et Chartreuse

Au rythme des saisons 109 €

Servis pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins 60 €

Oignons de Roscoff

Galette croustillante, livèche et lait ribot

Araignée de mer

Fenouil au poivre timut et bisque au vadouvan

Moule de l'Aber-Wrac'h

Comme une marinière et mousse shitaké

Merlan de ligne

Laqué au BBQ, betteraves et crème crue

Coquilles Saint-Jacques

Raviole de châtaigne et pieds de cochon, jus au Noilly Prat

Le lapin/homard

Râble farci au corps de homard, carotte et Béarnaise

Le lait

Dessert emblématique du chef

Inspiration 139€

Servis pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins 80 €

Oignons de Roscoff

Galette croustillante, livèche et lait ribot

Araignée de mer

Fenouil au poivre timut et bisque au vadouvan

Moule de l'Aber-Wrac'h

Comme une marinière et mousse shitaké

Merlan de ligne

Laqué au BBQ, betteraves et crème crue

Coquilles Saint-Jacques

Raviole de châtaigne et pieds de cochon, jus au Noilly Prat

Le lapin/homard

Râble farci au corps de homard, carotte et Béarnaise

Volaille de Kergo

Rôtie au beurre d'herbes, épinards et jus au citron noir

Le lait

Dessert emblématique du chef

Le kiwi/shiso

Cru et cuit de kiwi au shiso, yaourt et Chartreuse

La Carte

Entrées

Oignons de Roscoff 28€

Araignée de Mer 32€

Plats

Merlan de ligne 52€

Coquilles Saint-Jacques 64€

Lapin/homard 64€

Volaille de Kergo 54€

Fromages

Le Fromage 18€

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

Desserts

Le lait 16€

Le kiwi/shiso 16€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €