

# Tañvadenn

Pour l'ensemble de la table (limite 12h15 et 20h)

120€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Mulet de la criée de Concarneau

Cuit au sel aromatisé, betterave nouvelle d'Alexandre cuite en croûte de sel  
Radis red meat, raifort et eau de borch a l'estragon

\*\*\*

### Langoustines de Loctudy

Snackées, choux fleur et algue douce de Lucie  
Sauce safran et poutargue de corail

\*\*\*

### Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'île de Groix  
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

\*\*\*

### Ormeaux Sauvages du Finistère

Pomme de terre grand-mère, coulis de cerfeuil  
Vinaigrette de moelle de boeuf et andouille de Guemené

\*\*\*

### Turbot de Roscoff et petits pois de la ferme de Kerverec

Turbot délicatement poché aux poivres de Marie-Jo, premiers petits pois d'Alexandre  
Guanciaie et coquillages de nos côtes bretonnes, sauce herbacée

\*\*\*

### Agneau de la Petite ferme de Lanvaudan

Morceaux nobles aux graines de carvi, ail et navet nouveau  
Gigot saumuré et fumé aux foins, romarin

\*\*\*

### Granité au thym citron

Rhubarbe du Domaine de la Source et fraise du Bono

\*\*\*

### Miel de Plougoumelen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel  
Eau de citron et pâte de pruneaux  
Sorbet Chouchen tonic et baba au poiré

\*\*\*

### Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Enez selon disponibilité

Pour l'ensemble de la table

99€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Mulet de la criée de Concarneau

Cuit au sel aromatisé, betterave nouvelle d'Alexandre cuite en croûte de sel  
Radis red meat, raifort et eau de borch à l'estragon

\*\*\*

### Rouget-Barbet

Cuit à la flamme, chou fleur et algue douce de Lucie  
Sauce safran et poutargue

\*\*\*

### Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'île de Groix  
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

\*\*\*

### Homard bleu

Laqué aux épices Tandoori, sabayon coraillé  
Lentilles vertes de la Ferme de Trevero  
La pince, carottes, sauce diable et espuma au fromage blanc de Baden  
Culugiornes et bisque onctueuse

\*\*\*

### Granité au thym citron

Rhubarbe du Domaine de la Source et fraise du Bono

\*\*\*

### Miel de Plougoumelen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel  
Eau de citron et pâte de pruneaux  
Sorbet Chouchen tonic et baba au poiré

\*\*\*

### Mignardises

# Izenah

Pour l'ensemble de la table

80€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Mulet de la criée de Concarneau

Cuit au sel aromatisé, betterave nouvelle d'Alexandre cuite en croûte de sel  
Radis red meat, raifort et eau de borch a l'estragon

\*\*\*

### Rouget-Barbet

Cuit à la flamme, choux fleur et algue douce de Lucie  
Sauce safran et poutargue

\*\*\*

### Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'île de Groix  
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

\*\*\*

### Barbue de Roscoff, et petits pois de la ferme de Kerverec

Barbue délicatement pochée aux poivres de Marie-Jo, premiers petits pois d'Alexandre  
Guanciaie et coquillages de nos côtes bretonnes, sauce herbacée

OU

### Canard de la Ferme du Luguen

Doré au sautoir et laqué, alliacés  
Cuisse de canard confite en bonbon et pommes de terre

\*\*\*

### Granité au thym citron

Rhubarbe du Domaine de la Source et fraise du Bono

\*\*\*

### Miel de Plougoumelen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel  
Eau de citron et pate de pruneaux  
Sorbet Chouchen tonic et baba au poiré

\*\*\*

### Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included



# Terroir

Uniquement le midi du mercredi au vendredi  
Pour l'ensemble de la table

49€

## Du bout des doigts...

\*\*\*

### Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'Île de Groix  
Pointe grillée au binchotan et vierge de fenouil

\*\*\*

### Merlu et petits pois de la ferme de Kerverec

Merlu rôti meunière aux poivres de Marie-Jo , premiers petits pois d'Alexandre Guanciale et coquillages de nos côtes bretonnes, sauce herbacée

\*\*\*

### Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+12€ trois variétés au choix

\*\*\*

### Miel de Plougoumen et Poire plurielles

Nougatine de sablé breton et nougat glacé au vinaigre de miel  
Eau de citron et pâte de pruneaux  
Sorbet Chouchen tonic

\*\*\*

## Mignardises

Taxes et service compris  
Taxes and service included

