

Tañvadenn

Menu 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

Fraises du Bono et granité thym citron

Perle du Japon, eau de fraise aux baies de passion, opaline et Granny Smith

Rhubarbe du Domaine de la Source

Cassis préservé en aigre-doux, crème de cardamome et shiso rouge

Mignardises



Enez selon disponibilité

Menu 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

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

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
Culgiornes et bisque onctueuse

Fraises du Bono et granité thym citron

Perle du Japon, eau de fraise aux baies de passion, opaline et Granny Smith

Rhubarbe du Domaine de la Source

Cassis préservé en aigre-doux, crème de cardamome et shiso rouge

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included



Izenah

Menu 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

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

Lieu jaune de ligne, et petits pois de la ferme de Kerverec

Lieu jaune délicatement poché 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

Fraises du Bono et granité thym citron

Perle du Japon, eau de fraise aux baies de passion, opaline et Granny Smith

Rhubarbe du Domaine de la Source

Cassis préservé en aigre-doux, crème de cardamome et shiso rouge

Mignardises



Terroir

Uniquement le midi du mercredi au vendredi
Menu 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

Rhubarbe du Domaine de la Source

Cassis préservé en aigre-doux, crème de cardamome et shiso rouge

Mignardises