Tañvadenn

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

120€

Du bout des doigts...

***

Bar 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 dulce de Lucie
Sauce safran et poutargue de corail

***

Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'Ile 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
Guanciale et coquillages de nos côtes bretonnes, sauce herbacée

***

Agneau de Monsieur Denaux

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

***

Fraises du Bono et granité thym citron

Parfait lacté du p'tit fermier de Kervihan, perle du Japon, eau de fraise aux baies de passion, Granny Smith et nougatine de sablé breton

***

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

Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

***

Bar 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 dulce de Lucie
Sauce safran et poutargue de corail

***

Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'Ile 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

***

Fraises du Bono et granité thym citron

Parfait lacté du p'tit fermier de Kervihan, perle du Japon, eau de fraise aux baies de passion, Granny Smith et nougatine de sablé breton

***

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...

***

Bar 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 dulce de Lucie
Sauce safran et poutargue de corail

***

Asperge blanche de la torche

Fricassée d'escargots de l'Ile 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
Guanciale 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

Parfait lacté du p'tit fermier de Kervihan, perle du Japon, eau de fraise aux baies de passion, Granny Smith et nougatine de sablé breton

***

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

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'Ile 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

Taxes et service compris
Taxes and service included