

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, salicorne

Asperge verte de Lanrivain

Pointe grillée au binchotan, seiche, mousserons et ornithogale

Rouget Barbet de nos côtes

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

Barbue de Roscoff

Délicatement pochée aux poivres de Marie-Jo, petits pois de la ferme de Kerverec
Guanciaie et coquillages pluriels, sauce herbacée

Pigeon de Monsieur Lemeur

Rôti sur le coffre aux baies de genièvre, alliacés
Jus corsé aux graines de moutarde

Fraises du Bono

Crémeux de brebis du p'tit fermier de Kervihan, eau de fraise aux baies de passion
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...

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, salicorne

Asperge verte de Lanrivain

Pointe grillée au binchotan, seiche, mousserons et ornithogale

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

Crèmeux de brebis du p'tit fermier de Kervihan, eau de fraise aux baies de passion
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...

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, salicorne

Asperge verte de Lanrivain

Pointe grillée au binchotan, seiche, mousserons et ornithogale

Saint Pierre de nos côtes bretonnes

Délicatement poché aux poivres de Marie-Jo, petits pois de la ferme de Kerverec
Guanciaie et coquillages pluriels, 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

Crèmeux de brebis du p'tit fermier de Kerviham, eau de fraise aux baies de passion
et nougatine de sablé breton

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 verte de Lanrivain

Pointe grillée au binchotan, seiche, mousserons et ornithogale

Lotte de la criée de Concarneau

Rôtie au beurre demi-sel, petits pois de la ferme de Kerverec
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