

# 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  
Haddock, 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  
Cochonnaille et coquillages pluriels, sauce herbacée

\*\*\*

### Pigeon de Monsieur Lemeur

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

\*\*\*

### Fruits rouges 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



# 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, salicorne

\*\*\*

### Asperge verte de Lanrivain

Pointe grillée au binchotan  
Haddock, 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

\*\*\*

### Fruits rouges 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  
Haddock, seiche, mousserons et ornithogale

\*\*\*

### Lieu jaune de ligne

Délicatement poché aux poivres de Marie-Jo, petits pois de la ferme de Kerverec  
Cochonnaille 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

\*\*\*

### Fruits rouges 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



# 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  
Haddock, seiche, mousserons et ornithogale

\*\*\*

### Lotte de la criée de Concarneau

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

