

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, ponzu maison, choux rave d'Alexandre
Lait ribot et huile infusée à la cryste marine

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

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

Saint Pierre de nos côtes bretonnes

Délicatement poché aux poivres de Marie-Jo, petits artichauts violets braisés
Cochonnaille et coquillages pluriels, sauce vin blanc

Pigeon de Monsieur Lemeur

Rôti sur le coffre aux aromates,
Brunoise de maïs, crémeux aux graines de lin
Jus corsé au whisky Lheraud

Fruits rouges 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, ponzu maison, choux rave d'Alexandre
Lait ribot et huile infusée à la cryste marine

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, ponzu maison, choux rave d'Alexandre
Lait ribot et huile infusée à la cryste marine

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

Merlu de nos côtes bretonnes

Délicatement poché aux poivres de Marie-Jo, petits artichauts violets braisés
Cochonnaille et coquillages pluriels, sauce vin blanc

OU

Pigeon de Monsieur Lemeur

Rôti sur le coffre aux aromates,
Brunoise de maïs, crémeux aux graines de lin
Jus corsé au whisky Lheraud

Fruits rouges 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



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

Merlu de la criée de Concarneau

Poché au beurre demi-sel, petits artichauts violets braisés
Cochonnaille et coquillages pluriels, sauce vin blanc

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

