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

***

Langoustine de Loctudy

Snackée dans sa propre huile, courgette de la ferme de Kerverec
En consommé gélifié aux algues de Lucie
Tartare et fleur de courgette farcie
Sauce safran

***

Pleurote Rose des Champignons du Loch

Encornet, asperge sauvage, et soufflé de haddock

***

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,
Viennoise de maïs, crémeux aux graines de lin
Jus corsé au whisky Lheraud

***

Les Douceurs

Fruits rouges du Bono, Rhubarbe du Domaine de la Source
Crémeux de brebis du p'tit fermier de Kervihan,
Eau de fraise aux baies de passion, nougatine de sablé breton
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

***

Langoustine de Loctudy

Snackée dans sa propre huile, courgette de la ferme de Kerverec
En consommé gélifié aux algues de Lucie
Tartare et fleur de courgette farcie
Sauce safran

***

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

***

Les Douceurs

Fruits rouges du Bono, Rhubarbe du Domaine de la Source
Crémeux de brebis du p'tit fermier de Kervihan,
Eau de fraise aux baies de passion, nougatine de sablé breton
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

***

Langoustine de Loctudy

Snackée dans sa propre huile, courgette de la ferme de Kerverec
En consommé gélifié aux algues de Lucie
Tartare et fleur de courgette farcie
Sauce safran

***

Lieu jaune de ligne

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,
Viennoise de maïs, crémeux aux graines de lin
Jus corsé au whisky Lheraud

***

Les Douceurs

Fruits rouges du Bono, Rhubarbe du Domaine de la Source
Crémeux de brebis du p'tit fermier de Kervihan,
Eau de fraise aux baies de passion, nougatine de sablé breton
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...

***

Rouget-Barbet

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

***

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