

Tañvadenn

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

120€

Du bout des doigts...

L'Aubergine d'Alexandre

Cuisinée en aigre-doux de poivron vert, caviar condimenté

Crèmeux au lait de brebis du p'tit fermier de Kervihan, crumble au basilic

Bar de ligne et tomate de la Ferme de Kerverec

Cuit au sel aromatisé, assaisonnée d'huile de feuilles de tomates

Eau texturée et feuille de capucine

Tomate fermentée et confite, crème glacée à la livèche et vinaigrette

Stracciatella et gaspacho

Encornet de la criée

En tagliatelles juste saisies, sauce anisée

Fenouil confit délicatement et grillé au binchotan

Rouget-Barbet

Cuit à la flamme, pomme de terre grand mère

Sauce civet et mousseline de foie iodée

Barbue de Roscoff

Délicatement pochée dans un beurre infusé

Mijoté de girolles et ris de veau à l'estragon

Haricots verts et coquillages

Pigeon de Monsieur Lemeur

Rôti sur le coffre à la genièvre, laurier et poivre Voatsiperifery

Betterave nouvelle, graine de tournesol et jus corsé au whisky Lheraud

Farce des cuisses en sauce diable

Les Douceurs

Rhubarbe du Domaine de la Source et cassis préservé, gel cardamome, sorbet shiso

Mille-feuille de fruits rouges du Bono au coquelicot

Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included

Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

L'Aubergine d'Alexandre

Cuisinée en aigre-doux de poivron vert, caviar condimenté
Crèmeux au lait de brebis du p'tit fermier de Kervihan, crumble au basilic

Bar de ligne et tomate de la Ferme de Kerverec

Cuit au sel aromatisé, assaisonnée d'huile de feuilles de tomates
Eau texturée et feuille de capucine
Tomate fermentée et confite, crème glacée à la livèche et vinaigrette
Stracciatella et gaspacho

Homard bleu

Laqué aux épices Tandoori, sabayon coraillé
Lentilles vertes de la Ferme de Trevero
Tartare des morceaux modestes
Consommé et chips de corail

Les Douceurs

Rhubarbe du Domaine de la Source et cassis préservé, gel cardamome, sorbet shiso
Mille-feuille de fruits rouges du Bono au coquelicot
Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included

Izenah

Menu pour l'ensemble de la table

80€

Du bout des doigts...

L'Aubergine d'Alexandre

Cuisinée en aigre-doux de poivron vert, caviar condimenté

Crèmeux au lait de brebis du p'tit fermier de Kervihan, crumble au basilic

Bar de ligne et tomate de la Ferme de Kerverec

Cuit au sel aromatisé, assaisonnée d'huile de feuilles de tomates

Eau texturée et feuille de capucine

Tomate fermentée et confite, crème glacée à la livèche et vinaigrette

Stracciatela et gaspacho

Lieu jaune de ligne

Délicatement poché dans un beurre infusé

Mijoté de girolles et ris de veau à l'estragon

Haricots verts et coquillages

OU

Pigeon de Monsieur Lemeur

Rôti sur le coffre au genièvre, laurier et poivre Voatsiperifery

Betterave nouvelle, graine de tournesol et jus corsé au whisky Lheraud

Farce des cuisses en sauce diable

Les Douceurs

Rhubarbe du Domaine de la Source et cassis préservé, gel cardamome, sorbet shiso

Mille-feuille de fruits rouges du Bono au coquelicot

Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc

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

Cuit à la flamme, pomme de terre grand mère
Sauce civet et mousseline de foie iodée

Lieu jaune de ligne

Délicatement poché dans un beurre infusé
Mijoté de girolles et ris de veau à l'estragon
Haricots verts et coquillages

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 vert
Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included