

# 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

\*\*\*

### Mulet de la criée 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

\*\*\*

### Les Douceurs

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

Fruits rouges du Bono, crème onctueuse à l'anis et gavotte

Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc, coquelicot

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### Mulet de la criée 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  
Fruits rouges du Bono, crème onctueuse à l'anis et gavotte  
Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc, coquelicot

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### Mulet de la criée 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

Fruits rouges du Bono, crème onctueuse à l'anis et gavotte

Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc, coquelicot

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### Merlu de nos côtes

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  
Granité verveine et thym citron, mousse au fromage blanc, coquelicot

\*\*\*

### Mignardises

Taxes et service compris  
Taxes and service included