

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, caviar condimenté, sauce safran et anchois
Crèmeux au lait de brebis, crumble au basilic

Maquereau de la criée et tomate de la Ferme de Kerverec

Cuit au sel aromatisé, assaisonné 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

Lentilles vertes de la ferme de Trevero, jus de carottes réduit
Tagète et sauce civet

Saint Pierre de nos côtes bretonnes

Cuit à la vapeur d'algues
Algues de Lucie et coquillages

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

Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, raisins et nougatine de sablé breton
Nougat Glacé au Miel de Plougoumelen, gastrique de poire et granité poiré
Mousse de lait, caramel au beurre salé et sorbet réglisse

Mignardises

Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

L'Aubergine d'Alexandre

Cuisinée en aigre-doux, caviar condimenté, sauce safran et anchois
Crèmeux au lait de brebis, crumble au basilic

Maquereau de la criée et tomate de la Ferme de Kerverec

Cuit au sel aromatisé, assaisonné 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

Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+14€ trois variétés au choix

Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, raisins et nougatine de sablé breton
Nougat Glacé au Miel de Plougoumelen, gastrique de poire et granité poiré
Mousse de lait, caramel au beurre salé et sorbet réglisse

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, caviar condimenté, sauce safran et anchois
Crèmeux au lait de brebis, crumble au basilic

Maquereau de la criée et tomate de la Ferme de Kerverec

Cuit au sel aromatisé, assaisonné 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

Baudroie de la criée de Concarneau

Rôtie meunière dans un beurre de Nori
Algues de Lucie et coquillages
Joue de lotte confite, biscuit et velouté de l'estran

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

Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+14€ trois variétés au choix

Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, raisins et nougatine de sablé breton
Nougat Glacé au Miel de Plougoumelen, gastrique de poire et granité poiré
Mousse de lait, caramel au beurre salé et sorbet réglisse

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...

Encornet de la criée

Aubergine d'Alexandre cuisinée en aigre-doux,
Caviar d'aubergine, sauce safran et anchois

Raie de nos côtes bretonnes

Rôtie meunière dans un beurre infusé
Fenouil, Melon et Aneth

Chariot de fromages affinés de la Kérouzine

+14€ trois variétés au choix

Les Douceurs

Gâteau de Reine des Reinettes, raisins et nougatine de sablé breton
Nougat Glacé au Miel de Plougoumelen, gastrique de poire et granité poiré
Mousse de lait, caramel au beurre salé et sorbet réglisse

Mignardises

Taxes et service compris

Taxes and service included