

Tañvadenn

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

120€

Du bout des doigts...

Crevettes Bouquet

En gelée, radis d'automne et eau perlée

Crème glacée au raifort et oxalys

Céphalopodes et Champignons

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys

Beurre blanc de champignons

Shitaké en papillote, tagète et consommé

Dorade de la criée

Cuite au sel aromatisé, 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

Taxes et service compris

Taxes and service included

Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

99€

Du bout des doigts...

Crevettes Bouquet

En gelée, radis d'automne et eau perlée

Crème glacée au raifort et oxalys

Céphalopodes et Champignons

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys

Beurre blanc de champignons

Shitaké en papillote, tagète et consommé

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...

Crevettes Bouquet

En gelée, radis d'automne et eau perlée

Crème glacée au raifort et oxalys

Céphalopodes et Champignons

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys

Beurre blanc de champignons

Shitaké en papillote, tagète et consommé

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...

Céphalopodes et Champignons

Tagliatelles de seiche au café de Rhuys
Beurre blanc de champignons
Shitaké en papillote, tagète et consommé

Dorade de nos côtes bretonnes

Cuite à la plancha
Fenouil, Poireaux, Moules de Bouchot
Sauce des arêtes au vin rouge

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

Mignardises

Taxes et service compris
Taxes and service included