

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

Colvert de chasse

Rôti sur le coffre au genièvre, laurier et poivre Voatsiperifery
Choux pluriels 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

*** **Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€**
en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services 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 Rhuy
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
Morceaux modestes, consommé et chips de corail

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

*** **Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€**
en supplément, assiette de trois variétés au choix

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

Saint Pierre de nos côtes bretonnes

Poché dans un beurre de crustacés

Algues de Lucie et coquillages

Biscuit et velouté de l'estran

OU

Veau Fermier de Jean Denaux

Rôti aux aromates, choux pluriels et jus corsé

Langue grillée et moelle en sauce diable, pommes boulangères

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

*** Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€

en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services 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 royale de nos côtes bretonnes

Grillée à la plancha
Algues de Lucie et coquillages

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

Mignardise

*** Chariot de fromages affinés de la Kérouzine - 14€
en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris / Taxes and service included