

Tañvadenn

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

125€

Du bout des doigts...

Dorade grise de la criée de Concarneau

Cuite au sel infusé, gelée de kombu et spiruline d'Hélène et Jean-Marc Betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Saint Jacques de Quiberon

Pochée dans un bouillon de galathées, velouté de pétoncles et oursin
A cru, orange sanguine et chou fleur, sauce matelote des barbes

Langoustine de Loctudy

Sauge du jardin, cucurbitacées et Lardo Alto Nera, tagète
Cannelloni des morceaux modestes et sabayon coraillé

Sole de petit bateau

Rôtie au beurre, coquillages, wakamé et caviar d'Aquitaine
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus
Mousse de pomme de terre et pomme cracotte

Pigeon de Monsieur Le Meur, élevé aux graines de lin

Infusé au genièvre, oignons de Roscoff et feuilles d'hiver
Jus corsé aux graines de moutarde

Granité au muscadet

Sorbet kiwi, aigre doux de poire Williams et feuille de shiso meringuée

Céréales, pomme et bière

Dacquoise noisettes, crème glacée à l'avoine et crémeux de malt

Mignardises

Chariot de fromages affinés de Kérouzine - 14€

en supplément, assiette de trois variétés au choix

Izenah

Menu pour l'ensemble de la table

85€

Du bout des doigts...

Dorade grise de la criée de Concarneau

Cuite au sel infusé, gelée de kombu et spiruline d'Hélène et Jean-Marc
Betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Saint Jacques de Quiberon

Pochée dans un bouillon de galathées, velouté de pétoncles et oursin
A cru, orange sanguine et chou fleur, sauce matelote des barbes

Lieu jaune de petit bateau

Poché dans un beurre infusé, coquillages et wakamé
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus
Mousse de pomme de terre et pomme cracotte

OU

Côte de veau de Jean Denaux - à partager pour 2

Frottée aux aromates, aigre-doux d'oignons de Roscoff
Os à moelle et feuilles d'hiver

Granité au muscadet

Sorbet kiwi, aigre doux de poire Williams et feuille de shiso meringuée

Céréales, pomme et bière

Dacquoise noisettes, crème glacée à l'avoine et crémeux de malt

Mignardises

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

Terroir

Uniquement le midi du mercredi au vendredi
Menu pour l'ensemble de la table

49€

Du bout des doigts...

Dorade grise de la criée de Concarneau

Cuite au sel infusé, gelée de kombu et spiruline d'Hélène et Jean-Marc
Betterave d'Alexandre et eau de Bortsch

Merlu de nos côtes

Mijoté de coquillages et algue wakamé
Poireaux de la ferme de Kerverec et sauce au Verjus
Mousse de pomme de terre et pomme cracotte

Céréales, pomme et bière

Dacquoise noisettes, crème glacée à l'avoine et crémeux de malt

Mignardise

Chariot de fromages affinés de Kérouzine - 14€

en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris / Taxes and service included