

Tañvadenn

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

125€

Du bout des doigts...

Dorade 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

Asperge de la Torche

Safran, rouille de galathées et thym-citron

Huitre du Re-Stevan

Pochée dans sa coquille

Epinards grillés au binchotan, XO, Andouille de Guéméné et sauce Tonnato

Gambas rennaise

Sauge du jardin, carottes et Lardo Alto Nera,

Cannelloni des morceaux modestes et sabayon coraillé

Saint Pierre de nos côtes

Poché au beurre de carvi

Coquillages de la Forêt Fouesnant, fenouil confit et saveurs anisées

Pigeon de Fabrice Le Meur

Rôti sur coffre, petit artichaut braisé, jus au whisky breton

Sabayon de son alimentation

Mélisse et laitages bretons

Parfait glacé, meringuette, mousse de gwell fermier

Rhubarbe du Domaine de la Source

Cardamome, agastache, fraises du Bono et fruits rouges préservés

Mignardises

Taxes et services compris / Taxes and service included



Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

105€

Du bout des doigts...

Dorade 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

Asperge de la Torche

Safran, rouille de galathées et thym-citron

Homard bleu

Sauge du jardin, carottes et Lardo Alto Nera
Cannelloni des morceaux modestes et raviole en consommé

Mélisse et laitages bretons

Parfait glacé, meringuette, mousse de gwell fermier

Rhubarbe du Domaine de la Source

Cardamome, agastache, fraises du Bono et fruits rouges préservés

Mignardises

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

Taxes et services compris / Taxes and service included



Izenah

Menu pour l'ensemble de la table

85€

Du bout des doigts...

Dorade 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

Asperge de la Torche et Gambas rennaise

Safran, rouille de galathées et thym-citron

Raie de petits bateaux

Au beurre de Carvi, laquée au verjus

Coquillages de La Forêt-Fouesnant, fenouil confit et saveurs anisées

OU

Pigeon de Fabrice Le Meur

Rôti sur coffre, petit artichaut braisé, jus au whisky breton

Sabayon de son alimentation

Mélisse et laitages bretons

Parfait glacé, meringuette, mousse de gwell fermier

Rhubarbe du Domaine de la Source

Cardamome, agastache, fraises du Bono et fruits rouges préservés

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 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

Raie de petits bateaux

Pochée au beurre de Carvi
Coquillages de La Fôret-Fouesnant, fenouil confit et saveurs anisées

Mélisse et laitages bretons

Parfait glacé, meringuette, mousse de gwell fermier

Mignardise

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

Taxes et services compris / Taxes and service included

