

Tañvadenn

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

125€

Du bout des doigts...

Bar de ligne de petits bateaux

Cuit au sel aromatisé, concombre et chou rave au ponzu, raifort et tagète
Dashi aux planctons

Tomates de la Ferme de Kerverec

Confites, escargots de l'île de Groix et tomate fermentée
Snackée à la farine de riz, granité et graine de tournesol

Huitre de Bruno à Baden

Pochée et légèrement grillée au barbecue, thonine
Epinards, andouille de Guémené et sauce tonnato

Rouget Barbet de nos côtes

Flambé à la Fée Verte, courgette et herbes à cru, sauce matelote
Fleur de courgette farcie et consommé

Lieu jaune de ligne Ikejime

Vierge de fenouil des bords de falaise, encornet et salicorne
Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

Bovidé de notre boucher Jean Denaux

Charolaise AOP rôtie aux aromates, aubergine zébrée d'Alexandre et ail noir
Oignon rose de Bretagne, jus à la moelle

Laitages bretons

Mousse de gwell fermier, fruits rouges du Bono en aigre doux et mélisse

Rhubarbe du Domaine de la Source

Douceurs de jasmin, meringue et cassis

Mignardises

Taxes et services compris / Taxes and service included

Enez selon disponibilité

Menu pour l'ensemble de la table

105€

Du bout des doigts...

Bar de ligne de petits bateaux

Cuit au sel aromatisé, concombre et chou rave au ponzu, raifort et tagète
Dashi aux planctons

Tomates de la Ferme de Kerverec

Confites, escargots de l'île de Groix et tomate fermentée
Snackée à la farine de riz, granité et graine de tournesol

Homard bleu

Fée Verte, courgette et herbes à cru, sabayon coraillé
Fleur de courgette, consommé et crème glacée
Tortellini en bisque crémeuse

Laitages bretons

Mousse de gwell fermier, fruits rouges du Bono en aigre doux et mélisse

Rhubarbe du Domaine de la Source

Douceurs de jasmin, meringue et cassis

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...

Bar de ligne de petits bateaux

Cuit au sel aromatisé, concombre et chou rave au ponzu, raifort et tagète
Dashi aux planctons

Tomates de la Ferme de Kerverec

Confites, escargots de l'île de Groix et tomate fermentée
Snackée à la farine de riz, granité et graine de tournesol

Lieu jaune de ligne Ikejime

Vierge de fenouil des bords de falaise, encornet et salicorne
Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

Laitages bretons

Mousse de gwell fermier, fruits rouges du Bono en aigre doux et mélisse

Rhubarbe du Domaine de la Source

Douceurs de jasmin, meringue et cassis

Mignardises

*** Chariot de fromages affinés de 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...

Bar de ligne de petits bateaux

Cuit au sel aromatisé, concombre et chou rave au ponzu, raifort et tagète
Dashi aux planctons

Lieu jaune de ligne Ikejime

Vierge de fenouil des bords de falaise, encornet et salicorne
Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

Laitages bretons

Mousse de gwell fermier, fruits rouges du Bono en aigre doux et mélisse

Mignardise

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

Taxes et services compris / Taxes and service included