

TAÑVADENN

125€

Menu pour l'ensemble de la table

DU BOUT DES DOIGTS...

-

GRONDIN PERLON

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 tomates fermentées
Snackées 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

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

-

BŒUF D'AUBRAC DE BELLE-ÎLE-EN-MER

Rôti à l'origan, 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, feuille de shiso meringuée et cassis

-

MIGNARDISES

Taxes et services compris – Taxes and service included

ENEZ

SELON DISPONIBILITÉ

105€

Menu pour l'ensemble de la table – commande avant 12h15 et 20h

DU BOUT DES DOIGTS...

-

GRONDIN PERLON

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 tomates fermentées
Snackées 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, feuille de shiso meringuée et cassis

-

MIGNARDISES

-

CHARIOT DE FROMAGE AFFINÉS DE KÉROUZINE

14€

en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris – Taxes and service included

IZENAH

85€

Menu pour l'ensemble de la table

DU BOUT DES DOIGTS...

-

GRONDIN PERLON

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 tomates fermentées
Snackées à la farine de riz, granité et graine de tournesol

-

LIEU JAUNE DE LIGNE

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, feuille de shiso meringuée et cassis

-

MIGNARDISES

-

CHARIOT DE FROMAGE AFFINÉS DE KÉROUZINE

14€

en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris – Taxes and service included

TERROIR

49€

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

DU BOUT DES DOIGTS...

-

GRONDIN PERLON

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

-

LIEU JAUNE DE LIGNE

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

-

MIGNARDISES

-

CHARIOT DE FROMAGE AFFINÉS DE KÉROUZINE

14€

en supplément, assiette de trois variétés au choix

Taxes et services compris – Taxes and service included

