

TAÑVADENN

125€

Menu pour l'ensemble de la table

DU BOUT DES DOIGTS...

-

DORADE DE PETITS BATEAUX

Cuite au sel aromatisé, radis d'automne au ponzu et raifort
Dashi aux planctons et eau de crevettes

-

GAMBAS RENNAISES

Déglacées au vinaigre d'orange, potimarron d'Alexandre et sauge
Gnocchi de courge, Lardo Alto Nera et sabayon infusé

-

HUITRE DE BRUNO À BADEN

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

-

ROUGET BARBET DE NOS CÔTES

Flambé à la Fée Verte, courgette et herbes à cru, sauce matelote

-

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

-

FRUITS ROUGES ET NOIRS DU BONO

Feuille de shiso meringuée et crème de cassis

-

LAITAGES BRETONS ET FRUITS DE FIN D'ÉTÉ

Gâteau de pomme, coing aux épices et crème glacée au Gwell
Poire Williams, granité poiré et safran

-

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...

-

DORADE DE PETITS BATEAUX

Cuite au sel aromatisé, radis d'automne au ponzu et raifort
Dashi aux planctons et eau de crevettes

-

CAMBAS RENNAISES

Déglacées au vinaigre d'orange, potimarron d'Alexandre et sauge
Gnocchi de courge, Lardo Alto Nera et jus des têtes infusé

-

HOMARD BLEU

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

-

FRUITS ROUGES ET NOIRS DU BONO

Feuille de shiso meringuée et crème de cassis

-

LAITAGES BRETONS ET FRUITS DE FIN D'ÉTÉ

Gâteau de pomme, coing aux épices et crème glacée au Gwell
Poire Williams, granité poiré et safran

-

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...

-

DORADE DE PETITS BATEAUX

Cuite au sel aromatisé, radis d'automne au ponzu et raifort
Dashi aux planctons et eau de crevettes

-

GAMBAS RENNAISES

Déglacées au vinaigre d'orange, potimarron d'Alexandre et sauge
Gnocchi de courge, Lardo Alto Nera et sabayon infusé

-

LIEU JAUNE DE LIGNE

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

-

FRUITS ROUGES ET NOIRS DU BONO

Feuille de shiso meringuée et crème cassis

-

LAITAGES BRETONS ET FRUITS DE FIN D'ÉTÉ

Gâteau de pomme, coing aux épices et crème glacée au Gwell
Poire Williams, granité poiré et safran

-

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...

-

DORADE DE PETITS BATEAUX

Cuite au sel aromatisé, radis d'automne au ponzu et raifort
Dashi aux planctons et eau de crevettes

-

MERLU DE NOS CÔTES

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

-

FRUITS ROUGES ET NOIRS DU BONO

Feuille de shiso meringuée et crème 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

