

# 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

-

### FOIE GRAS POCHÉ DU DOMAINE DE LANVAUX

Navet et épinard de la Ferme de Kerverec, XO, andouille de Guémené et sauce au poivre

-

### 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, morgate et salicorne  
Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

-

### BŒUF SALERS DE GUER

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, morgate 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, morgate et salicorne  
Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

-

### 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

