TAÑVADENN

125€

Menu pour l'ensemble de la table

DU BOUT DES DOIGTS...

–

SAINT JACQUES D'ERQUY

Cuite au sel aromatisé, radis pluriels au ponzu et raifort
Eau de crevettes grises

–

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

Lentilles de la ferme de Trevero, carottes et clémentines de Corse
Jus des arêtes au tanin

–

BAR DE PETITS BATEAUX

Morgate, fenouil et roquette de la ferme de Kerverec
Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

–

BŒUF SALERS DE GUER

Rôti à l'origan, romaine et ail noir
Oignon rose de Bretagne, jus à la moelle

–

KIWI DE LA VALLÉE DE L'ADOUR

Feuille de shiso meringuée et granité herbacé

–

LAITAGES BRETONS ET FRUITS D'AUTOMNE

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...

–

SAINT JACQUES D'ERQUY
Cuite au sel aromatisé, radis pluriels au ponzu et raifort
Eau de crevettes grises

–

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

–

HOMARD BLEU
Lentilles de la ferme de Trevero, carottes et clémentines de Corse
Consommé et crème glacée
Tortellini en bisque authentique

–

KIWI DE LA VALLÉE DE L'ADOUR
Feuille de shiso meringuée et granité herbacé

–

LAITAGES BRETONS ET FRUITS D'AUTOMNE
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...

–

SAINT JACQUES D'ERQUY

Cuite au sel aromatisé, radis pluriels au ponzu et raifort
Eau de crevettes grises

–

GAMBAS RENNAISES

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

–

LOTTE DE PETITS BATEAUX

Morgate, fenouil et roquette de la ferme de Kerverec
Sauce d'exsudat des têtes au beurre noisette

–

KIWI DE LA VALLÉE DE L'ADOUR

Feuille de shiso meringuée et granité herbacé

–

LAITAGES BRETONS ET FRUITS D'AUTOMNE

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...

-

SAINT JACQUES D'ERQUY

Cuite au sel aromatisé, radis pluriels au ponzu et raifort
Eau de crevettes grises

-

MERLU DE NOS CÔTES

Morgate, fenouil et roquette de la ferme de Kerverec
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