

MENU DU TERROIR 38€

- *Ceviche de bar mariné au kiwi et citron, brunoise de kiwi, Copeaux de céleri rave, chips de kiwi.*
- *Aiguillettes de canard caramélisées au soja, miel et gingembre sur un lit de salsifis, compotée d'oignons.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Effiloché de joue de porc parfumé au cumin et teriyaki. paillason de patates douces, sauce aigre douce, cidre et curry breton.*
- *Cabillaud confit à l'ail et l'huile d'olive, polenta à la moutarde à l'ancienne et estragon, beurre blanc à la salicorne, andouille grillée.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



- *Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier. (supplément 8€)*



- *La pomme Breizh et sa compotée, mousse glacée au sarrazin, caramel au beurre salé, le tout sur un financier noisette.*
- *Bavarois acidulé, mousse citron et glaçage fraise, sur une génoise spéculos.*
- *Crème aux 3 agrumes, mousse vanille sur un sable breton.*
- *La coupe Vodka/Colonel pour finir en fraîcheur.*

MENU LATITUDE 47° 48€

- *Pressé de foie gras aux cranberries, chutney pomme acidulée, caramel betterave et tuile de riz.*
- *Tentacules de poulpe rôties au beurre et romarin, espuma de pomme de terre et petits croutons à l'ail.*
- *Langoustines en 2 textures- Mousse de ces demoiselles sur un sablé aux algues, et rôties avec ses légumes de saison.*



- *Noix de Saint Jacques poêlées, marbré de poireaux et nori, espuma corail safran et algues Wakamé.*
- *Turbot rôti, petits légumes sautés, crémeux de patates douces, crème d'oursin et chips de sarrazin.*
- *Filet de bœuf, cuisson basse température, farçi aux shiitakés, Tatin d'oignons et romarin, sauce cèpe et huile de truffe.*



- *Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier.*
(supplément 8€)



- *Nuage tropical, avec son cœur mangue passion, mousse coco en robe de chocolat blanc.*
- *Trompe l'œil des bois, sur sablé bourgeons des pins, cœur de groseille, enrobé de chocolat noir grandes origines, glace praliné.*
- *Douceur à la mousse de fruits rouges, sablé aux agrumes, sorbet framboise.*
- *La coupe de sorbet mandarine accompagnée de la mandarine impériale Napoléon.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.90 €

C'est l'occasion d'initier les plus jeunes à de nouvelles saveurs.

- *Pressé de foie gras aux cranberries, chutney pomme acidulée, caramel betterave et tuile de riz.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Effiloché de joue de porc parfumé au cumin et teriyaki. paillasson de patates douces, sauce aigre douce.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



- *Bavarois acidulé, mousse citron et glaçage fraise, sur une génoise spéculos.*
- *Choisis tes 2 boules de glace avec ses friandises.*

Toutes les viandes sont d'origine française.

Entrées à la carte

- Les 6 huîtres creuses n°3 de Pénerf. 14€
- Les 12 huîtres creuses n°3 de Pénerf. 22€
- Tentacules de poulpe rôties au beurre et romarin, espuma de pomme de terre et petits croustons à l'ail. 20€
- Aiguillettes de canard caramélisées au soja, miel et gingembre sur un lit de salsifis, compotée d'oignons. 17€
- Entrée du jour au retour du marché. 17€
- Pressé de foie gras aux cranberries, chutney pomme acidulée, caramel betterave et tuile de riz. 20€
- Ceviche de bar mariné au kiwi et citron, brunoise de kiwi, copeaux de céleri rave, chips de kiwi. 17€
- Langoustines en 2 textures- Mousse de ces demoiselles sur un sablé aux algues, et rôties avec ses légumes de saison. 20€

Plats à la Carte

- Effiloché de joue de porc parfumé au cumin et teriyaki. paillason de patates douces, sauce aigre douce, cidre et curry breton. 23€
- Cabillaud confit à l'ail et l'huile d'olive, polenta à la moutarde à l'ancienne et estragon, beurre blanc à la salicorne, andouille grillée. 23€
- Le chef vous propose sa recette du jour. 23€
- Noix de Saint Jacques poêlées, marbré de poireaux et nori, espuma corail safran et algues Wakamé. 27€
- Turbot rôti, petits légumes sautés, crémeux de patates douces, crème d'oursin et chips de sarrazin. 27€
- Filet de bœuf, cuisson basse température, farçi aux shiitakés, Tatin d'oignons et romarin, sauce cèpe et huile de truffe. 27€

Desserts à la carte

- La pomme Breizh et sa compotée, mousse glacée au sarrazin, caramel au beurre salé, le tout sur un financier noisette. 10€
- Bavarois acidulé, mousse citron et glaçage fraise, sur une génoise spéculos. 10€
- Crème aux 3 agrumes, mousse vanille sur un sable breton. 10€
- Nuage tropical, avec son cœur mangue passion, mousse coco en robe de chocolat blanc. 12€
- Trompe l'œil des bois, sur sablé bourgeons des pins, cœur de groseille, enrobé de chocolat noir grandes origines, glace praliné. 12€
- Douceur à la mousse de fruits rouges, sablé aux agrumes, sorbet framboise. 12€