

MENU DU TERROIR 35 €

- *Asperges vertes servies tièdes, espuma à la tomme de Rhuys, crumble aux algues.*
- *Bar servi façon ceviche mariné au citron vert et kiwi, copeaux de céleri rave.*
- *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre blanc à l'orange, écrasé de pommes de terre aux salicornes et crémeux de betterave.*
- *Travers de porc breton cuit à basse température, poire de terre crue et cuite, sauce Telenn Du.*
- *Le chef vous propose sa recette du jour.*



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



- *La Gwell présentée comme un Fontainebleau, chips de banane et coulis passion.*
- *Le baba au blé noir, chantilly au Lambig, gelée de pomme verte et tuile au kasha.*
- *Sablé breton à la rhubarbe, confiture de rhubarbe fruits rouges et glace au lait ribot.*

MENU LATITUDE 47° 45 €

- *Terrine de foie gras de canard, rhubarbe en déclinaison, quinoa au poivre de Kampot.*
- *Pancake tiède de blé noir, langoustines snackées, petit pois étuvés et sucrose grillée.*



- *Filet de limande sole poêlé, asperges blanches des Landes et crème de haddock aux coques.*
- *Poitrine d'agneau en longue cuisson, quelques morilles et jus à la truffe, tatin d'endives à la cannelle.*



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



- *Fraicheur d'agrumes au romarin, crémeux pamplemousse et sorbet orange.*
- *Revisite du snickers [®] au caramel et praliné, cacahuète salée, sucrée et glacée.*

MENU GOURMET Enfant (Jusqu'à 12 ans)

19.50 €

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

- *Terrine de foie gras de canard, rhubarbe en déclinaison, quinoa au poivre de Kampot.*
- *Asperges vertes servies tièdes, espuma à la tomme de Rhuys, crumble aux algues.*



- *Le chef vous propose sa recette du jour.*
- *Travers de porc breton cuit à basse température, poire de terre crue et cuite.*



- *Revisite du snickers [®] au caramel et praliné, cacahuète salée, sucrée et glacée.*
- *La Gwell présentée comme un Fontainebleau, chips de banane et coulis passion.*

Toutes nos viandes (agneau et porc) 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. 19€
- Plateau de fruits de mer (**selon arrivage**), (6 huîtres, 6 crevettes, ½ tourteau ou 1 araignée, 6 langoustines, bulots, 4 palourdes, bigorneaux). 43 € / pers.
- Assiette Latitude 47° (**selon arrivage**) (6 huîtres, 4 langoustines, 6 crevettes, 6 bulots, bigorneaux). 29 €
- Asperges vertes servies tièdes, espuma à la tomme de Rhuys, crumble aux algues. 17€
- Bar servi façon ceviche mariné au citron vert et kiwi, copeaux de céleri rave. 17€
- Entrée du jour au retour du marché. 17€
- Terrine de foie gras de canard, rhubarbe en déclinaison, quinoa au poivre de Kampot. 20€
- Pancake tiède de blé noir, langoustines snackées, petit pois étuvés et sucrine grillée. 20€

Plats à la Carte

- Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre blanc à l'orange, écrasé de pommes de terre aux salicornes et crémeux de betterave. 23€
- Travers de porc breton cuit à basse température, poire de terre crue et cuite, sauce Telenn Du. 23€
- Le chef vous propose sa recette du jour. 23€
- Filet de limande sole poêlé asperges blanches des Landes et crème de haddock aux coques. 26€
- Poitrine d'agneau en longue cuisson, quelques morilles et jus à la truffe, tatin d'endives à la cannelle. 26€

Fromages

- Assortiment de fromages bretons en assiette, confit de cidre fermier. 8€

Desserts à la carte

- La Gwell présentée comme un Fontainebleau, chips de banane et coulis passion. 10€
- Le baba au blé noir, chantilly au Lambig, gelée de pomme verte et tuile au kasha. 10€
- Sablé breton à la rhubarbe, confiture de rhubarbe fruits rouges, et glace au lait ribot. 10€
- Fraicheur d'agrumes au romarin, crémeux pamplemousse et sorbet orange. 12€
- Revisite du snickers [®] au caramel et praliné, cacahuète salée, sucrée et glacée. 12€