

Menus et carte du restaurant

Menu Identité - 38€

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Salade de poireaux vinaigrés • ouf parfait • crème d'oursin.

x

12€

Boudin noir snacké • feuilleté • figue et butternut • réduction vin rouge.

x

13€

Escalope de foie gras poêlée • velouté de panais à la noisette torréfiée.

x

13€

Ravioles de tourteau • crevettes grises • cèleri • bouillon livèche - citron - sésame.

13€

LES PLATS

Poisson de la criée (Détail du poisson sur l'ardoise au mur) • courge rôtie aux algues • crème de cèpes.

x

24€

L'assiette de Koatériad* (Détail des 3 poissons sur l'ardoise au mur)

24€

*C'est la bouillabaisse du sud finistère, servie avec 3 morceaux de poissons ou/et mollusques.
La sauce : c'est une base de soupe de poissons au Karigosse (épice Morbihannaise) bien réduite.

La garniture : pommes de terre, carotte et légumes de saisons.

x

Demi magret de canard (cuit rosé) • croquettes de pommes de terre au romarin • jus brun.

22€

x

Quasi de veau cuit basse température • mousseline d'artichaut • grenailles • crème de pignons de pin.

22€

LES DESSERTS

Chou craquelin exotique • tartare de fruits frais • sorbet mangue.

x

9€

Biscuit breton • compotée tiède pomme - chouchen • fève de tonka.

x

9€

Tartelette crémeuse chocolat noir et caramel au beurre salé • grué • glace vanille.

x

9€

Assiette de fromages • poire pochée au vinaigre • salade verte.

10€

Nous proposons des suggestions supplémentaires en fonction des arrivages de nos fournisseurs. (tarifs et détails sur l'ardoise au mur)

Menu entièrement adapté pour les personnes végétariennes.



Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Végé - 31€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE VÉGÉ

Velouté et chips de panais à la noisette • oeuf parfait à l'ail noir.

12€

PLAT VÉGÉ

Cannelonis de chèvre • tombée d'épinards et choux • crème de pignons de pin.

20€

DESSERT

Le dessert est à choisir dans la liste de ceux du MENU IDENTITÉ (page 1).



Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Plaisir - 55€

ENTRÉE PLAISIR

Ravioles de tourteau • crevettes grises • cèleri • bouillon livèche - citron - sésame.

13€

PLAT PLAISIR

Queue de homard cuite au beurre persillé • courge rôtie aux algues • crème de cèpes.

45€

DESSERT

Le dessert est à choisir dans la liste de ceux du MENU IDENTITÉ (page 1).