

Menus et carte du restaurant

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Identité - 38€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Velouté de butternut persillé • fines tranches de magret fumé.

x

Risotto de champignons • pignons de pin • parmesan.

x

Saumon gravlax • endive braisée servie tiède • vinaigrette yuzu.

x

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

12€

12€

13€

13€

LES PLATS

Poisson de la criée (Détail du poisson sur l'ardoise au mur) • courge rôtie • riz noir • crème coquillages au soja.

x

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

24€

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

x

Paleron de boeuf braisé (8h de cuisson) • pommes de terre duchesse • jus vin rouge châtaigne.

x

Les 3 petits cochons • mousseline et chips de panais • jus brun.
(mignon de porc cuit basse température - boudin noir snacké - saucisse fumée pochée)

22€

22€

LES DESSERTS

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

x

Légèreté spéculoos • truffes cacao • tuile grué cacao • glace chocolat noir.

x

Éclats de sablé breton • mousse citron • tartare d'orange • opaline bonbon arlequin.

x

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

9€

9€

9€

10€

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

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert



Menu Végé - 31€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE VÉGÉ

Velouté de butternut persillé • cromesqui de purée de panais - chèvre - citron.

12€

PLAT VÉGÉ

Risotto de champignons • parmesan • 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 • riz noir • crème coquillages au soja.

45€

DESSERT

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