

Menus et carte printemps 2025

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Identité - 38€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Foie gras de canard maison • algues • jus brun.

x

Cromesquis de chair de poissons • patate douce • mayonnaise à l'ail des ours.

x

Fines tranches de bœuf (*cuites au sel et marinées*) à la livèche • pickles de betteraves.

x

Ravioles d'araignée • tartare d'asperges aux herbes • espuma tiède de carcasses.

LES PLATS

Poisson de la criée (*Détail du poisson sur l'ardoise au mur*) • écrasé de pommes de terre • pois gourmands • crème de langoustines au lait de coco.

x

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

* 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

Poulet blanc fermier rôti • chorizo • coulis d'herbes • petits pois.

x

Les 3 petits cochons (*mignon de porc cuit basse température - boudin noir snacké - saucisse fumée pochée*) • mousseline de carottes • petits oignons rôtis • crème de morilles.

LES DESSERTS

Parfait glacé • fraises Gariguettes • pamplemousse • crumble citronné.

x

Légèreté Petit LU • compotée banane et rhubarbe • glace vanille.

x

Biscuit sablé cacao • crémeux chocolat dulcèy • glace cacahuète.

x

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

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

Croque gourmand comté • épinard • pickles de betteraves.

12€

PLAT VÉGÉ

Wontons croustillants (pâte à raviole japonaise frit) à la compotée d'oignons • poêlée de légumes de saison • crème de morilles.

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 d'araignée • tartare d'asperges aux herbes • espuma tiède de carcasses.

13€

PLAT PLAISIR

Queue de homard cuite au beurre persillé • mousseline de carottes • petits oignons rôtis • crème de langoustines au lait de coco.

45€

DESSERT

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