

## Menus

### Retour du marché

*Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés*

Entrée, plat et dessert ..... 44 €

### Plaisir

*Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte*

**Trois services** ..... 70 €

Accord Mets & Vins ..... 40 €

### Au rythme des saisons

*Composition du menu à choisir parmi les entrées, plats et desserts de la carte*

**Cinq services** ..... 95 €

Accord Mets & Vins ..... 60 €

### Inspiration

*Composition du menu définie par le chef et servi à l'ensemble de la table*

**Sept services** ..... 120 €

Accord Mets & Vins ..... 80 €

### Enfant (jusqu'à 12 ans) 28 €

Assiette de légumes de saison  
Suprême de volaille, purée de carottes  
Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Araignée de mer ..... 32 €

Tartelette à l'huile d'olive, fenouil confit au safran, chair d'araignée  
juste tiédie, bisque d'araignée au safran et huile d'aneth

\*\*\*

Maquereau de Loctudy ..... 32 €

Filet de maquereau mariné puis brûlé à la flamme, brunoise de betterave de  
Plouescat au algues, chèvre frais fumé, sauce hollandaise à la betterave

\*\*\*

Tartelette d'oignons rosés ..... 28 €

Galette de sarrasin croustillante, compotée d'oignons au lard, jaune d'œufs confit,  
mousse d'oignons caramélisés, livèche et jus d'oignons

## Plats

Merlan de ligne ..... 52 €

Filet de merlan croustillant, palets de chou fleur au curcuma, crème et taboulé de chou fleur, sauce meunière au câpre et citron jaune

\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques ..... 62 €

Supplément de 6 € pour le menu « *Plaisir* »

Noix de Saint-Jacques snackées, céleri rôtie au beurre noisette, gel pommes granny et marjolaine, jus des bardes au cidre

\*\*\*

Pigeon de chez Joël Poirier ..... 52 €

Le filet cuit sur le coffre, les cuisses en tartelettes à l'estragon, déclinaison de champignons sauvages et jus de pigeon lié au foie gras

\*\*\*

Pluma de porc Iberico ..... 50 €

Tranche de pluma cuite en basse température puis caramélisée, crème de pomme de terre à l'ail noir, jus de porc au condiments

## Fromages

Les Fromages ..... 18€

Sélectionnés par L'Escale Fromagère

## Desserts

La douceur de Lait ..... 16€

- Le dessert emblématique du Chef -

Mousse de riz au lait, confiture de lait, crème glacée à la vanille et opaline au lait

\*\*\*

Avoine, chocolat et passion ..... 16€

Avoine du moulin de Keranot en texture, chocolat 66%, sorbet et jus de passion au Oabika

\*\*\*

Rhubarbes et Framboises ..... 16€

Comme un vacherin, rhubarbe pochée au jus de framboises, gel de shiso vert et crème cru

\*\*\*

Kiwi et mélisse ..... 16€

Le kiwi en différentes textures, cuit, cru et en sorbet, mousse de fromages blanc et feuilles de mélisse croustillantes