

## 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 €

Carpaccio de melon  
Suprême de volaille, légumes d'été  
Moelleux au chocolat, glace vanille

## Entrées

Tourteau de Loctudy ..... 32 €

Tartelette croustillante de chair de tourteau, vinaigre de bisque et mousse fenouil  
*Possibilité de l'accompagner de Caviar Sturia Vintage pour un supplément de 10€*

\*\*\*

Thon blanc ..... 28 €

Carpaccio de thon blanc, melon, chou rave et framboise,  
eau de melon et croustillant au sarrasin

\*\*\*

Ravioles de tomates ..... 32€

Ravioles de tomates de Michel Lazennec, scamorza, tuile de tomates confites  
et soupe de tomates green zebra

## Plats

Saint-Pierre ..... 52 €

Filet de Saint-Pierre rôti au beurre noisette, jeux de textures autour de l'artichaut et jus de veau au coquillages

\*\*\*

Homard bleu ..... 62 €

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

Homards en deux services,  
les coudes et les pinces comme un cassoulet,  
Le corps rôti au piment d'Espelette, coco de Paimpol  
et bisque mousseuse

\*\*\*

La volaille de Kergo ..... 52 €

Le filet garni de truffe brumale sous la peau, le gras de cuisse croustillant,  
mijoté de haricots verts et échalotte nouvelle

\*\*\*

Le bœuf Jersiaise ..... 50 €

Tranche de faux-filet cuit au binchotan, petit pois et  
oignon nouveaux à l'estragon et jus de bœuf au vin rouge

## 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

\*\*\*

Le chocolat/cerise..... 16€

Namelaka de chocolat 70%, les cerises en confit et en sorbet,  
croustillant cacao et lait ribot

\*\*\*

Fruits rouges ..... 16€

Arlette de croissant, crémeux vanille de Sulawesi, sorbet fruits rouges et  
poêlée de fruits rouges flambée au sureaux

\*\*\*

Brugnon et verveine..... 16€

Brugnons sous différentes textures, la verveine en sorbet  
et en mousse, sablé citron et bouillon de verveine