

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