Menu de Saison 50€

(Servi uniquement au déjeuner sauf dimanche et jours fériés)

Truite de Bretagne à la flamme,
Céleri maraîcher confit aux algues, bouillon végétal et huile d'herbes

Coquilles Saint-jacques à la plancha,
Pommes Agria aux herbes, andouille, jus au vinaigre de cidre, salades amères

Poire conférence confite au sirop d'épices douces,
Craquelin à la fève de tonka, crème glacée à la confiture de lait

Menu Carte 88€

Coquilles Saint-Jacques au parfum de poivre sauvage,
Navets daîkon, agrumes et huile d'aneth
ou
Langoustines en fines ravioles,
Champignons, noisettes et bisque mousseuse

.....

Poisson de ligne selon la criée de Quiberon,
Crevettes bouquet et coquillages de Saint-Colomban, hollandaise au yuzu
ou
Veau du Périgord confit,
Carottes plurielles à l'algue kombu, huîtres de la pointe du Gourec à la diable

.....

Sélection de fromages de terroirs affinés
ou
Tendre panna cotta infusée au foin,
Gavottes, arachides grillées et sorbet cacao amer
ou
Tarte amandine aux agrumes,
Hibiscus et granité Campari

Prix nets par personne, service compris.Nos plats sont « faits maison », tous élaborés sur place à partir de produits bruts.Certains plats peuvent contenir des allergènes.Nous sommes en mesure de fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant.Merci de nous informer de toute allergie ou de tout régime particulier.

Menu Dégustation 5 plats
100€ ou 150€ (accord mets et vins)

Laissez-vous guider par la cuisine de Laetitia et Stéphane au grée des saisons et des marées
(menu servi pour l'ensemble de la table)

Notre cuisine ne serait rien sans la collaboration de nos producteurs locaux et fournisseurs:

Poissons/Huîtres/Coquillages/Fumaisons:
La Salicorne, Bourbon Marée, Les Viviers de Saint-Colomban, Huîtres Stéphan, Huîtres Kys Marine, Fumaisons de Groix, Caviar de Neuvic

Viande/Volaille:
JA Gastronomie, Joël Poirier, Fabrice Le Meur

Légumes/fFruits/Fleurs:
La Ferme des 3 Poivrons, Les Petits fruits de Saint-Goustan, Jérome Galis, La Le potager de Sainte-Hèléne, Ferme de Pont-Sal,
Bigoud Génération, La Ferme Roze, Jerôme Galis, Maison Plantin,

Beurre/Fromages:
Beillevaire, Kérouzine, Ferme de Kerbizien

Miel, Cidre, Jus de pommes, bières:
La ferme des Primevères, Le miel de Carnac, Brasserie La Dilettante,
Les escargots de la Ria

Le chocolat de la Manufacture Nicolas Berger

Pain:
Des Saveurs et des Pains, La Boulange