

Menus et carte du restaurant

Menu Identité - 38€

TARIFS À LA CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Endive braisée au cidre • émincé de magret fumé • huile vierge au piquillos • éclats de sablé parmesan.	12€
x	
Velouté de topinambour • andouille poêlée • tuile sarrasin et graines torréfiées.	12€
x	
Salade de pépinettes (pâtes en forme de riz) • oeuf parfait • seiche au tartare d'algues fraîches • copeaux de cantal.	12€
x	
Ravioles d'araignée • tartare de radis cru • sésame • bouillon au thym citron et coriandre.	13€

LES PLATS

Poisson de la criée (Détail du poisson sur l'ardoise au mur) • riz vénéré • courge • jus langoustines au soja.	23€
x	
L'assiette de Koatériad* (Détail des 3 poissons sur l'ardoise au mur)	24€
*C'est la bouillabaisse du sud finistère, servie avec 3 variétés de poissons ou/et produit de la mer. <u>La sauce:</u> c'est une base de soupe de poissons au Kari Goss (mélange d'épices créé par un pharmacien Morbihannais). <u>La garniture:</u> pomme de terre et légumes de saisons.	
x	
Pintade en 2 façons (filet rôti et pilon pané) • croquettes de pomme de terre au spianata piquante • jus brun.	22€
x	
Épaule de veau basse température • tombée de poireaux au vin blanc • jus romarin.	23€

TOUS NOS DESSERTS

Biscuit breton • crèmeux carambar original • tuile • glace vanille.	9€
x	
Entremet banane - mangue • base biscuit feuilletine • tartare mangue - passion.	9€
x	
Demi sphère chocolat noir • espuma doux au whisky • truffe au café italien.	9€
x	
Assiette de fromages • poire pochée au vinaigre • salade verte.	10€



Menu Végé - 31€

TARIFS À LA CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE

Crèmeux chou fleur au curry • oeuf parfait • salade de légumes croquants • éclats de sablé parmesan.

12€

PLAT

Risotto de pépinettes • copeaux de cantal • courge • poêlée de champignons.

20€

DESSERT

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

Nos 3 menus sont conçus
ENTREE + PLAT + DESSERT
pour leurs prix affichés.
Sinon vous pouvez
prendre à la carte.

Menu Plaisir - 55€

ENTRÉE

Ravioles d'araignée • tartare de radis cru • sésame • bouillon au thym citron et coriandre.

13€

PLAT

Queue de homard rôtie • croquettes de pomme de terre au spianata piquante • bisque de langoustines.

45€

DESSERT

Trio de gourmandises.

11€

(petites portions des 3 premiers desserts du MENU IDENTITÉ listés en page 1)