

Menus et carte du restaurant

Menu Identité - 38€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

- Ravioles d'araignée (de mer) • pois gourmands • bouillon corsé au sésame et coriandre. 13€
×
- Saumon gravlax • tartare de courgettes citronnées • crème d'aneth. 13€
×
- Légèreté de petits pois au basilic (servie tiède) • oeuf parfait • sarrasin • oignons braisés. 12€
×
- Aiguillettes de canard cuites au sel • focaccia maison toastée • salade de betteraves. 13€

LES PLATS

- Poisson de la criée (Détail du poisson sur l'ardoise au mur) • tagliatelles à l'encre de seiche • mousseline de carottes • sauce champagne. 24€
×
- L'assiette de Koatériad* (Détail des 3 poissons sur l'ardoise au mur) 24€
* C'est la bouillabaisse du sud finistère, servie avec 3 morceaux de poissons ou/et produits de la mer.
La sauce : c'est une base de soupe de poissons au Karigosse (épice Morbihannaise) réduite et corsée.
La garniture : pommes de terre, carotte et légumes de saisons.
×
- Pintade en 2 façons (filet rôti et pilon pané) • pommes de terre à l'huile de truffes • oignons nouveaux • jus porto. 22€
×
- Joues de porc confites • purée d'artichauts • olives taggiasche • jus brun. 22€

LES DESSERTS

- Gourmandise fraise - menthe • crémeux citron • sablé breton. 9€
×
- Entremet banane - mangue • base biscuit feuilletine • tartare mangue - passion. 9€
×
- Tartelette crémeux chocolat noir et caramel au beurre salé • grué • glace vanille. 9€
×
- Assiette de fromages • poire pochée au vinaigre • salade verte. 10€

Menu entièrement adapté pour les personnes végétariennes.

Nous proposons des suggestions supplémentaires en fonction des arrivages de nos fournisseurs. (tarifs et détails sur l'ardoise au mur)



Menu Végé - 31€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE VÉGÉ

Focaccia tomates confites • olives taggiasche • coulis de poivrons vinaigrés.

12€

PLAT VÉGÉ

Ravioles de courgettes • parmesan • légèreté de petits pois.

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 leur prix affiché.
Sinon vous pouvez prendre
à la CARTE.

Menu Plaisir - 55€

ENTRÉE PLAISIR

Ravioles d'araignée (de mer) • pois gourmands • bouillon corsé au sésame et coriandre.

13€

PLAT PLAISIR

Queue de homard rôtie • petits légumes de saison au beurre persillé • sauce champagne.

45€

DESSERT PLAISIR

Trio de gourmandises.

12€

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