

Menus et carte du restaurant

Menu Identité - 38€

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Gaspacho de tomates et basilic • copeaux de haddock • gressin sésame.

x

Rôti de saumon gravlax noisette et amande (*servi froid*) • tartare de courgettes citronnées • espuma lait ribot.

x

Velouté tiède de lentilles • escalope de foie gras poêlée • tartare d'algues fraîches.

x

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

LES PLATS

Poisson de la criée (*Détail du poisson sur l'ardoise au mur*) • écrasé de pommes de terre à l'olive noir • écume sarrasin et coquillages.

x

L'assiette de Koatériad* (*Détail des 3 poissons sur l'ardoise au mur*)

* 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.

x

Filet de volaille fermière en chapelure de chorizo • frites de polenta • jus brun.

x

Aiguillette de rumsteak poêlée saignante • mousseline d'artichaut • grenailles rôties • crème de pignons de pin.

LES DESSERTS

Nage de fruits de saison au limoncello • crémeux citron • sorbet orange.

x

Mystère glacé fraise - framboise • meringue • mascarpone menthe verte.

x

Tartelette crémeux chocolat noir et caramel au beurre salé • grué • glace vanille.

x

Assiette de fromages • poire pochée au vinaigre • salade verte.

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

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert



Menu Végé - 31€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE VÉGÉ

Soupe froide de concombre - yaourt - estragon • tartare de tomates citronnées • gressin sésame.

12€

PLAT VÉGÉ

Cannelonis de chèvre • tombée d'épinards et choux • crème de pignons de pin.

20€

DESSERT

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



Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Plaisir - 55€

ENTRÉE PLAISIR

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

13€

PLAT PLAISIR

Queue de homard rôtie • petits légumes de saison au beurre persillé • sauce sarrasin et coquillages.

45€

DESSERT

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