Menus et carte - Automne 2025

Menu : Entrée + Plat + Dessert

Menu Identité - 39€

TARIFS CARTE CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Velouté de butternut • oeuf parfait • feuilleté • crème de haddock. 13€

×

Cromesquis d'agneau • mousse de pois chiches au sésame • ail confit • jus au soja. 13€

×

Pressé de poitrine de cochon • mayonnaise aux algues • salade de poireaux. 12€

×

Bouillon de langoustines parfumé à la citronnelle • coquillages et crevettes marinés aux herbes • mousseline et salade de céleri. 13€

LES PLATS

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 mollusques.
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.

×

Poisson de la criée *(Détail du poisson sur l'ardoise au mur)* • écrasé de pommes de terre • andouille rôtie • crème d'araignée de mer. 24€

×

Côte de veau *(cuite en basse température puis rôtie)* • pommes Pont-Neuf • courge fondante • jus à la noisette. 24€

×

Volaille farcie aux champignons *(cuisson rosée)* • mousseline de panais aux marrons • jus brun. 23€

LES DESSERTS

Mystère glacé mangue - noix de coco • crémeux et tartare de fruits exotiques. 9€

×

Poire pochée à la fève de tonka • espuma praliné • glace cacahuète . 9€

×

L'incontournable tartelette sablé • caramel au beurre salé • ganache crémeuse chocolat noir • tuile au grué cacao • glace vanille. 9€

×

Assiette de fromages • poire pochée au vinaigre • salade verte. 10€

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

Menu entièrement adapté pour les personnes végétariennes.

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Végé - 32€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE VÉGÉ

Velouté de butternut • oeuf parfait • feuilleté • crème de noisette. — 12€

PLAT VÉGÉ

Risotto crémeux • poêlée et crème de champignons • tuile de parmesan • poireaux rôtis. — 20€

DESSERT

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

Menu :
Entrée + Plat
+ Dessert

Menu Plaisir - 56€

ENTRÉE PLAISIR

Bouillon de langoustines parfumé à la citronnelle • foie gras poêlée • coquillages et crevettes marinés aux herbes • mousseline et salade de céleri. — 15€

PLAT PLAISIR

Queue de homard *(décortiquée)* cuite au beurre • pommes Pont-Neuf • courge fondante • crème d'araignée. — 45€

DESSERT

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