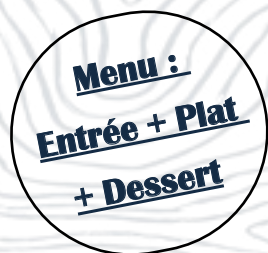


Menus et carte - Hiver



Menu Identité - 39€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

LES ENTRÉES

Velouté tiède de champignons au porto • copeaux de foie gras mi-cuit • oeuף parfait • crème de noisette.

13€

x

Saumon gravlax • pépinettes • rapé de brocolis • vinaigrette citron - pamplemousse.

13€

x

Poulet crispy • salade de chou rouge au sésame • mousse de pois chiches aillés.

12€

x

Ravioles d'araignées (pâte japonnaise au riz et blé) • poireaux • sauce crémeuse de carcasses.

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 du chef, au Karigosse (épice Morbihannaise) réduite et corsée. La garniture : base de pommes de terre, carotte et légumes de saisons.

x

Poisson de la criée (Détail du poisson sur l'ardoise au mur) • mousseline de topinambours et lentilles • crème de langoustines.

24€

x

Le canard (cromesquis de cuisses comme un parmentier et aiguillettes rôties) • salsifis cuits dans le jus au vin rouge.

24€

x

Duo de cochon (mignon cuit basse température et travers rôtis) • écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe • jus brun.

23€

LES DESSERTS

Financier noix de coco • mousse mangue • tartare de fruits • sorbet passion.

9€

x

Éclats de biscuit breton • diplomate praliné • espuma et glace vanille.

9€

x

Moelleux chocolat et caramel au beurre salé • tuile au grué cacao • glace cacahuète.

9€

x

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 :
Entrée + Plat
+ Dessert



Menu Végé - 32€

TARIFS
CARTE
CI-DESSOUS

ENTRÉE VÉGÉ

Burrata crémeuse • salade de chou rouge au sésame • croûtons aillés.

12€

PLAT VÉGÉ

Dahl du chef aux lentilles vertes • oeuf parfait • épinards • yaourt Grec.

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

Ravioles d'araignées (pâte japonnaise au riz et blé) • poireaux • sauce crémeuse de carcasses.

13€

PLAT PLAISIR

Queue de homard (décortiquée) cuite au beurre • mousseline de topinambours • salsifis cuits au vin rouge • crème de langoustines.

45€

DESSERT

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