

Menu « Caravelle » 

86 Euros (Hors boisson) Prix nets

 Bateau dériveur école de 1953

Longueur 4,60 m, voilure 12 m², équipage 2 à 4 personnes.

Amuse-bouche.

Entrée au choix

Pressé de tourteau aux herbes,

Artichaut camus & wakamé en vinaigrette d'échalotes au toszazu, lait de coco & curry Thaï.

Ou

Queue de langoustine snackée, truffe d'été & asperges,

Crème de carcasse.

Plat au choix

Véritable saumon sauvage d'Écosse,

Pommes de terre écrasées en verdure, beurre monté au cresson.

Ou

Suprême de canard « Burgaud » au miel d'épices,

Légumes au bouillon de volaille, graines de moutarde.

Fromages au choix

Fromage blanc en faisselle à la crème de la «*Ferme de Restedern*»,

Sucré ou salé aux herbes fraîches.

Ou

Assiette de fromages du pays et d'ailleurs (*sélectionnés par Sten Marc, fromager*),

Pain de mie au cacao aux fruits secs, confiture.

Dessert au choix

Baba de la maison & premières cerises françaises,

Crème diplomate, Guignolet kirsch.

Ou

Sablé sarrasin, fondue de rhubarbe & fraises du Léon,

Sorbet fraise menthe.

Ou

Pêche blanche pochée à la verveine,

Sorbet pêche & coulis de groseille.

Les petites friandises sont faites à la maison.

Pour éviter trop d'attente, nous vous demandons de commander

Vos desserts en début de repas.

WIFI : Nous ne sommes pas un cybercafé.

Prix nets