

Carte

Les entrées

- Homard bleu, marbré de foie gras & anguille fumée, pack choï & dashi crémeux. 62 €
Bouillie d'avoine « Krasenn » & tête de cochon au bulot, lait ribot (Souvenir d'enfance). 35 €
Pressé de tourteau aux herbes, artichaut camus & wakamé en vinaigrette d'échalotes au tosazu,
Lait de coco & curry Thaï. 38 €
Queue de langoustine snackée, truffe d'été & asperges, Crème de carcasse. 38 €
Légumes du Léon au bouillon de volaille, jambon cru à l'os. 35 €
Melon, jambon cru & parmesan, huile de basilic. 35 €

Les poissons, crustacés

- Homard bleu, tête de veau snackée, cocotte de légumes, sauce « Breizh West ». 85 €
Filet de turbot blond « Petit bateau » au beurre d'herbes. 54 €
Homard bleu nature simplement rôti ou vapeur. 85 €
Poisson du jour. 48 €

Les viandes

- Pigeon fermier de Louargat « au sang » rôti en bécasse, légumes beurrés au jus de volaille. 56 €
Ris de veau « origine France » au jus de carotte, gingembre & yuzu. 56 €
Viande du jour. 48 €

Les fromages

- Fromage blanc en faisselle de la « Ferme de Restedern » à la crème, sucré ou aux herbes fraîches. 8.50 €
Assiette de fromages du pays et d'ailleurs, (*sélectionnés par Sten Marc, fromager*),
Pain de mie au cacao aux fruits secs, confiture. 11 €
Nougat de Roquefort du mendiant, pain de mie au cacao. 11 €

Les desserts

- Citron confit, crème citron & mousse de mangue sabot, crème glacée agrumes. 22 €
Sablé sarrasin, fondue de rhubarbe & fraises du Léon, sorbet fraise menthe. 22 €
Cerises à l'eau de vie maison « comme autrefois » & sorbet cerise. 22 €
Pêche blanche pochée à la verveine, sorbet pêche & coulis de groseille. 22 €
Crêpe dentelle aux fruits rouges, crème bergamote, glace verveine. 22 €
Baba de la maison & premières cerises françaises,
Crème diplomate, Guignolet kirsch. 22 €

Pour éviter trop d'attente, nous vous demandons de commander vos desserts en début de repas.

Les petites friandises sont faites à la maison.

Prix nets

Pour le confort des autres convives nous vous demandons d'éteindre votre téléphone mobile. Merci.