

# A la source ...

55 €

*Ce menu n'est pas servi le samedi au diner*

Les langoustines du Guilvinec en salade printanière  
Chantilly de carapace, betterave jaune et asperge maltaise



Un cabillaud étuvé à la mélisse  
Navet, coco, jus de coquillages iodés

ou

La râble de lapin de la ferme du Bois de Boulle,  
Jus à la bière, rhubarbe en aigre doux, grenailles



Kouign amann et girolle de brebis pour une glace au pain brûlé (*sup. 9 €*)

Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs (*sup. 14 €*)  
(*en remplacement du dessert supplément de 7 €*)



Le millefeuille revisité  
Vanille de la Réunion, passion, tamarin

# Sur les rives ...

75 €

Le merlan de ligne en carpaccio  
Alliacées, wasabi, mangue épicée



Le homard breton rôti  
Petits pois, fleur d'oranger, agastache



Le turbot sauvage cuit sur une feuille de lard,  
Asperges au jus, pâtes de sarrasin  
ou

Le carré de cochon Kintoa au Brocciu  
Bulots iodés, soja, ail des ours



Kouign amann et girolle de brebis pour une glace au pain brûlé  
ou

Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs



Le croissant de chocolat intense  
Poivron confit, estragon glacé  
ou

Des fraises gariguettes, rhubarbe d'ici  
Streuzel et betterave au lait de riz

# Au fil de l'eau ...

98 €

Les pommes de terre nouvelles  
Crème crue, caviar osciètre, herbes sauvages



Le rouget barbet en colère  
Avocat, sucs de tourteau, safran du golfe



Les langoustines royales  
Cerfeuil tubéreux, Rhum Vieux, jeunes poireaux



La pomme de ris de veau caramélisée  
Melon vert, asperges, voile d'angélique



Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs



Feuillets croustillants au beurre  
Crème d'avoine au tilleul et noix caramélisées

# La Carte

Euros

Le tourteau en bouillon marin Salsifis fumés, mousse de lard et tanaïsie	38
Le merlan de ligne en carpaccio Alliacées, wasabi, mangue épicée	36
Les langoustines royales Cerfeuil tubéreux, Rhum vieux, jeunes poireaux	54
Les pommes de terre nouvelles Crème crue, caviar osciètre, herbes sauvages	44
Le homard breton rôti au beurre d'agrumes, Copeaux de salsifis, shizo	65
Le turbot sauvage cuit sur une feuille de lard Asperges au jus, pâtes de sarrasin	48
Le rouget barbet en colère Avocat, sucs de tourteau, safran du golfe	40
Le saint pierre juste saisi Saté grillé, poireaux, amandes fraîches	46

Euros

Le râble de lapin de la ferme du Bois de Boulle Jus à la bière, rhubarbe en aigre doux, grenailles	40
La pomme de ris de veau caramélisée Melon vert, asperges et voile d'angélique	48
Le carré de cochon Kintoa au Brocciu Bulots iodés, soja, ail des ours	46
Kouign amann et girolle de brebis pour une glace au pain brûlé	14
Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs	17
Des fraises gariguettes, rhubarbe d'ici Streuzel et betterave au lait de riz	17
Le millefeuille revisité Vanille de la Réunion, passion et tamarin	17
Le croissant de chocolat intense Poivron confit, estragon glacé	17
Les feuilletés croustillants au beurre Crème d'avoine au tilleul et noix caramélisées	17