

MENU à 38 euros

Mise en bouche

*

Thon « Albacore » mi-cuit, courgette/cardamome
vierge de raisins

ou

Oeuf mollet frit, betterave et filet mignon fumé

*

Le poisson de nos côtes snacké à la plancha,
Cocos de Paimpol en velouté et en persillade
tuile de pain aillée

ou

Croustillant d'épaule d'agneau confite
légumes braisés aux épices

*

Assiette de fromages affinés (supplément de 8,50 euros)

« Fromagerie Leost » aux halles de Quimper

*

Choux figues/cassis,
ganache montée au chocolat « Jivara »

ou

Sablé breton aux Reine-Claudes,
émulsion citron et glace confiture de lait

« les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

MENU à 50 euros

Mise en bouche

*

Coeur de ris de veau rôti,
carottes/kalamansi, jus à la fève de tonka

ou

Médailles de Homard juste tiédies,
conchiglions farcis et caviar d'aubergine

*

Le poisson noble cuit au plat (selon arrivage),
artichauts poivrés et girolles, fumet au vin rouge

Ou

Filet de bœuf rôti,
Oignon de Roscoff cuit en croûte de sel
fine purée de « Gwennie »

*

Assiette de fromages affinés (supplément de 8,50 euros)
« Fromagerie Leost » aux halles de Quimper

*

Strates chocolat « Guayaquil » et mûres
noix de pécan caramélisées

ou

Pommes et sarrasin en textures,
crème glacée à la vanille

« les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »