



juillet
2019



menu **du Pêcheur**

et 1 dessert

54 €

78 € accords mets & vins
(hors week-end)



menu **de la Baie**

et 1 dessert

72 €

102 € accords mets & vins



l'ensemble du Menu

servi à tous les convives

95 €

135 € accords mets & vins

A la carte : les plats de 35€ à 45€ / les desserts 14€
le fromage du mois de Chez Marguerite 14€

Mises en bouche



Salade Aquatique et Végétale,

Anciennes variétés de tomates associées à la pêche de la Baie : maquereaux, coques et couteaux ; herbes sauvages, croustillant de blé noir.



La Langoustine,

Langoustines du Guilvinec rôties aux épices douces, ravioles, bouillon de têtes et carottes.



Le Pesked,

Poisson de ligne, de saison et de nos côtes, panier de légumes du maraîcher, fenouil sauvage, crème aux herbes.

L'Agneau,

Agneau en côtelettes, polenta et ail noir ; sarriette et jus d'agneau.

Le Citron,

Tout en variation : sablé gingembre, citron de menton, thym citron, citron caviar et meringue citron vert.

Le Chocolat,

Riz soufflé au caramel beurre salé, mousse au chocolat et la réglisse, dacquoise au chanvre, réduction de café et sorbet Kalua.

Les Fraises,

Fraises des jardins de la Perrière, crumble, spoon de fraises, et sorbet au poivre des cimes.

Gourmandises