Contre-Courant

68€

Accord en 4 verres (8cl) 35€

Mise en bouche

-

Thon rouge en sashimi,
salade de cocos de Paimpol enrobés d'une vinaigrette à la figue

-

"Célerisotto" aux oeufs de poisson,
beurre de citron et noix fraiches

-

Pêche côtière aux pigments de tomate confite,
ravioles de courgette à la pistache, beurre blanc verveine citron

-

Sélection de fromages affinés (supplément 12€)

-

Raisin Chasselas et gâteau breton,
sorbet verjus infusé aux graines d'anis, espuma au lait d'amande

-

Chocolat Trinitario, praliné sarrasin, sorbet mûre sauvage
et mélasse aux baies de genièvre

À La Dérive

88€

Accord en 6 verres (6cl) 52€

Mise en bouche

-

Thon rouge en sashimi,
salade de cocos de Paimpol enrobés d'une vinaigrette à la figue

-

"Célerisotto" aux oeufs de poisson,
beurre de citron et noix fraiches

-

Artichaut garni d'une marinière de coquillages au vadouvan,
jus vert de salicorne perlé au caviar français

-

Pêche côtière aux pigments de tomate confite,
ravioles de courgette à la pistache, beurre blanc verveine citron

-

Pintade rôtie en croûte d'ail noir et nori,
poireaux nouveaux et condiment sésame, jus du rôti

-

Sélection de fromages affinés (supplément 12€)

-

Raisin Chasselas et gâteau breton,
sorbet verjus infusé aux graines d'anis, espuma au lait d'amande

-

Chocolat Trinitario, praliné sarrasin, sorbet mûre sauvage
et mélasse aux baies de genièvre

Voici quelques producteurs avec qui nous sommes fiers de travailler:

-Le **pain** est pétri par La Grange du Boulanger, à Noyalo.

-Le **beurre** et la **crème** nous sont fournis par la ferme de Terezh, à Berric.

-Les **légumes** sont, pour la plupart, cultivés dans le champ voisin, par la Clé des Champs.

-Les **pintades** sont élevées à la ferme de Botpenal, à Saint-Gildas de Rhuys

-Le **fromage** est sélectionné par Baudart-Lhéritier.

-Le **chocolat** est signé Nicolas Berger.

Veuillez noter que, pour le bien-être de l'équipe, le restaurant ferme ses portes à **16h**.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Origine des viandes (Décret du 17 Décembre 2002)
Pintade: FRANCE

Prix toutes taxes et service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande

Petite Mer

52€

Mise en bouche

-

Thon rouge en sashimi,
salade de cocos de Paimpol enrobés d'une vinaigrette à la figue

-

Pêche côtière aux pigments de tomate confite,
ravioles de courgette à la pistache, beurre blanc verveine citron

-

Sélection de fromages affinés (supplément 12€)

-

Chocolat Trinitario, praliné sarrasin, sorbet mûre sauvage
et mélasse aux baies de genièvre

Uniquement le midi
(Hors jours fériés)