

La carte

Entrées

La carotte 19€

Carotte de pleine terre cuite dans son jus, la fane croustillante, chips de peau, vinaigrette de carotte, Criste marine sauvage

L'aile de Raie 19€

Aile de raie bouclée fondante, pousses d'épinards au beurre, cœur de câpres, sauce au fumé de poisson infusé au thym, dentelle à l'huile d'olive.

Le Chou-Fleur 21€

Le chou fleur de Saint-Pol-De-Léon, onctueux de chou-fleur, glace au fromage de chèvre de Bretagne, copeaux de chou fleur cru, feuille craquante de chèvre rôti

L'Huitre et la blette 24€

L'huitre de Paimpol pochée dans son jus, la blette pour l'esprit végétal, la feuille en texture, citron caviar

Poissons

La Saint-Jacques 29€

La Saint-Jacques de plongée de Victor Coutin, déclinaison autour du butternut, pétales croustillantes de butternut, jus de volaille

La Barbue 38€

Filet de barbue de nos côtes snacké, la carotte de pleine terre de Sébastien Galiana en textures, herbes marines, vinaigrette de carotte

Menu Végétariens 42€

Le Chou-fleur

La carotte

Dessert au choix

Viandes

- Le Pigeonneau** 42€
*Filet de pigeonneau de Pornic cuit sur le coffre servi laqué,
la cuisse confite, crème de maïs brûlée, feuilleté champignons,
jus corsé*
- La Côte de Veau** 29€
*Côte de veau élevé sous la mère, pulpe de châtaigne,
châtaignes cuites au four, jus de veau parfumé à la flouve odorante*

Desserts

- Sélection de fromages locaux** 12€
- La Châtaigne** 15€
*La châtaigne comme un praliné, marmelade condimentée à l'orange,
mousse légère à la châtaigne, glace marron glacé*
- Le Café, le Malt, le Whisky** 15€
*Crèmeux chocolat blond au whisky, crème émulsionnée Tapachula
de la Maison Reux, céréales soufflées, glace au malt de seigle*
- La Poire Chocolat** 15€
*La poire pochée, compotée de poire aux épices douces,
éclats de chocolat Manjari, sorbet cacao*

MERCI à nos fournisseurs de proximité !

*Victor Coutin - La Saint-Jacques de plongée de la baie de Saint-Brieuc
Thierry REUX – « Maison REUX » - torréfacteur de café, Plerin / Langueux
« Le Guen Chaumard » - Les Huitres de la baie de Paimpol
Jacques BARREAU – Cidre, l'eau de vie du patrimoine maritime, à Étables sur Mer
Sébastien GALLIANA – « La Ville Nature » - maraîcher biologique à Pordic
Camille MALLEGOL – Chou-Fleur de Castel de Saint-Pol-De-Léon
Fromagerie « Les Prairies de la Noë » – Fromages artisanaux, Plaintel
« Le Vieux Bourg » – Beurre de baratte breton à Ploeuc-sur-Lié*