

# ***MENU DECOUVERTE***

## ***58€***

*AMUSE-BOUCHE*

\*\*\*

*LA TOMATE DE LA VILLE NATURE EN TROIS SERVICES*

\*\*\*

*LIEU JAUNE, FENOUIL BRAISÉ AU JUS D'AGRUMES,  
TARTARE DE LIEU FENOUIL A CRU*

***OU***

*PALERON DE BŒUF, CAROTTES PRIMEUR DE YANN  
CHARPENTIER, JUS BŒUF CAROTTES*

\*\*\*

*CHARIOT DE FROMAGES LOCAUX  
(AVEC SUPPLÉMENT DE 15€)*

\*\*\*

*CRÉMEUX TAPACHULA DE LA MAISON REUX,  
CÉRÉALES SOUFLÉES, GLACE AU MALT DE SEIGLE*

\*\*\*

*MIGNARDISES*



**Pour la bonne ordonnance de la table, il est souhaitable que ce menu soit servi à l'ensemble des convives.**

Prix TTC en Euros service compris.

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire

# ***ENTRE TERRE ET MER***

**78€**

*AMUSE-BOUCHE*

\*\*\*

*LA TOMATE DE LA VILLE NATURE EN TROIS SERVICES*

\*\*\*

*MOULES CONDIMENTÉES FAÇON MARINIÈRE, ÉMULSION  
COQUILLAGES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE*

\*\*\*

*LIEU JAUNE, FENOUIL BRAISÉ AU JUS D'AGRUMES,  
TARTARE DE LIEU, FENOUIL A CRU*

**OU**

*PALERON DE BŒUF, CAROTTES PRIMEUR DE YANN  
CHARPENTIER, JUS DE BŒUF CAROTTES*

\*\*\*

*CHARIOT DE FROMAGES LOCAUX (SUPPLÉMENT DE 15€)*

\*\*\*

*CRÉMEUX TAPACHULA DE LA MAISON REUX,  
CÉRÉALES SOUFFLÉES, GLACE AU MALT DE SEIGLE*

\*\*\*

*COMPOTÉE DE FRAISES, SABLÉ BRETON, FROMAGE FRAIS  
DE ROMAIN BRESSET, SORBET FRAISES BALSAMIQUE*

\*\*\*

*MIGNARDISES*



**Pour la bonne ordonnance de la table, il est souhaitable que ce menu soit servi à l'ensemble des convives.**

Prix TTC en Euros service compris.

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire

# ***MENU DE LA BAIE***

**98€**

*AMUSE-BOUCHE*

\*\*\*

*LA TOMATE DE LA VILLE NATURE EN TROIS SERVICES*

\*\*\*

*ARTICHAUT, SAFRAN DU GOËLO*

\*\*\*

*MOULES CONDIMENTÉES FAÇON MARINIÈRE, ÉMULSION  
COQUILLAGES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE*

\*\*\*

*TURBOT DE NOS CÔTES, RAVIOLE CRISTE MARINE,  
GARNITURE GRENOBLOISE*

\*\*\*

*PALERON DE BŒUF, CAROTTES PRIMEUR DE YANN  
CHARPENTIER, JUS DE BŒUF CAROTTES*

\*\*\*

*CHARIOT DE FROMAGES LOCAUX  
(AVEC SUPPLÉMENT DE 15€)*

\*\*\*

*CRÉMEUX JIVARA, CRUMBLE CACAO SARRASIN  
PETALES CROUSTILLANTE DE SARRASIN*

\*\*\*

*CRÉMEUX TAPACHULA DE LA MAISON REUX,  
CÉRÉALES SOUFLÉES, GLACE AU MALT DE SEIGLE*

\*\*\*

*MIGNARDISES*



**Pour la bonne ordonnance de la table, il est souhaitable que ce menu soit servi à l'ensemble des convives.**

Prix TTC en Euros service compris.

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire

## **MERCI à nos fournisseurs de proximité !**

Sébastien Galiana - « La Ville Nature » - maraîcher biologique, Pordic  
Johann Daniélou - Artichauts et choux fleur, Étables sur Mer  
Ferme Volailles de la Villemain - Producteur de volaille, Binic-Étables sur Mer  
Le Vieux Bourg - Beurre de baratte, crème fermière et lait crue à Plœuc-sur-Lié  
Les Prairies de la Noë - Fromages aux laits crus de vache, Plaintel  
Jacques Barreau - Cidre, l'eau de vie du patrimoine maritime, Étables sur Mer  
Christophe Mahé « Terroir et traditions » boucherie charcuterie, Pléguien  
Anaik Belan Breton "Safran 150"- Safranière, Binic-Étables sur Mer  
Camille Mallegol - légumes et artichaut petite violette de St-Pol-de-Léon  
Yoann Gouéry - producteur de céréale, grain, malt et infusion, Plœuc-sur-Lié  
Thierry Reux - « Maison REUX » - torrificateur de café, Plérin / Languieux  
Le Guen Chaumard - Les Huitres de la baie de Paimpol et bigorneaux  
Criée de St Quay et Marie Luxe - pour les Poissons et crustacés de qualité  
Ferme du Luguen - pour le foie gras, Maure de Bretagne  
Ferme fruitière des Fontaines - Producteur des fruits rouges à Saint-Pôtan  
Olivier Le Vacher - Producteur des asperges verts, Binic  
Yann Charpentier - Producteur des asperges blanches et légumes, Binic  
J-P Cloteau – L'huile de tournesol, farine et graines, Bain-de-Bretagne  
Sébastien Triché - Pêcheur de st jacques, St-Quay-Pontrieux  
Adrien Le Hegarat - Pêcheur de st jacques, homard et sèche, St-Quay-Portrieux  
Reginald – Pêcheur araignée et poisson, St-Quay-Portrieux  
Chèvrerie de la Garenne – Fromage de chèvre et brebis, Plaintel  
Brasserie d'Émeraude – Bière bretonne, La Richardais  
Celtic Whisky Distillerie – Whisky breton et gin, Pleubian  
Vincent Legaignoux – viande bœuf Wagyu, Guipry-Messac  
Valérie et Fabien Cantin – Boulangerie-pâtisserie « Nina » à Pordic  
Romain Dosser - boulangerie-pâtisserie « Le Fournil des Prés-Calans », Binic

