

# Les menus

## MENU EPHEMERE

59€

### *Amuse-Bouche*

#### *Artichaut*

En tartelette, artichauts bouquets tournés, condiment ail noir, vinaigrette des feuilles

#### *Lieu jaune*

Petits pois aux écorces de yuzu confit, espuma au chèvre, shiso vert en tempura

#### *Vacherin pêche et pistache*

Coque meringuée, ganache pêche, praliné pistache, condiment pêche et pistache, sorbet pêche

### *Mignardises*

*L'accord « Mets & vins »*, Sélection de 3 verres de vin (8 cl)

29 €

## MENU DEGUSTATION

( Servi pour l'ensemble des convives )

### *Amuse-Bouche*

*Découverte de la carte en 4 services 89€*

*Découverte de la carte en 6 services 109€*

### *Mignardises*

*L'accord « Mets & vins »*, Sélection de 4 verres de vin (8 cl)

39 €

*L'accord « Mets & vins »*, Sélection de 6 verres de vin (8 cl)

59 €

### *Le mot du CHEF*

*« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de Martin, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »*

**Nicolas LE LUYER**



# A la carte

## ENTREES

<b>Artichaut</b>	22 €
En tartelette, artichauts bouquets tournés, condiment ail noir, vinaigrette des feuilles	
<b>Tomates anciennes</b>	26 €
Rôties au barbecue, farcies à la crème de stracciatella, condiment poivron jaune, confiture de tomate, eau de tomate safranée à l'huile de verveine	
<b>Thon rouge</b>	26 €
En sashimi, condiment pistache et piment, brocoletti à la flamme, brocolis fumés, leche de tigre	
<b>Foie gras</b>	32 €
Au saké, araignée au naturel, rhubarbe, miso maison, crab cake	
<b>Volaille</b>	28 €
Filet farci à la gambas, pressé de cuisse, tartelette iodée, crumble de poulet rôti	

## PLATS

<b>Lieu jaune</b>	26 €
Petits pois aux écorces de yuzu confit, espuma au chèvre, shiso vert en tempura	
<b>Gyoza de champignons</b>	24 €
Lentin poêlé, lait ribot, râpé de citron vert, coriandre	
<b>Filet mignon de cochon et ormeaux</b>	42 €
(Halibut mirabilis élevés en pleine mer à Plouguerneau (29)) Haricots au beurre d'algues, pesto ail et persil, jus au kombu	
<b>Tourte de Pigeon et Foie gras</b>	39 €
Duxelles de champignons à l'ail des ours, jus réduit	
<b>Lotte</b>	36 €
En médaillon, laquage umami, pak choï et coco paimpolais, bouillon dashi	

## FROMAGES

<b>Plateau</b>	24 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

## DESSERTS

<b>Vacherin pêche et pistache</b>	18 €
Coque meringuée, ganache pêche, praliné pistache, condiment pêche et pistache, sorbet pêche	
<b>Ail Noir &amp; Chocolat</b>	20 €
Coque chocolat noir, ganache montée chocolat au lait et chocolat ail noir, biscuit moelleux cacao, praliné graines de courge, glace ail noir	
<b>La cerise</b>	20 €
Ganache montée estragon, marmelade cerise, pistou estragon, streusel cacao, cerises confites, crème glacée cerise	
<b>Tartelette à la fraise</b>	20 €
Crème diplomate verveine, brioche feuilletée, compotée de fraises, tuile verveine, jus de fraise poivré, sorbet fraise	

