



AR MEN DU ETOILE VERTE MICHELIN
« GASTRONOMIE DURABLE »

MENUS SUR COMMANDE :
(48H À L'AVANCE)

MENU « HOMARD » :
150€
MENU 6 PLATS

UN GRAND MOMENT DE PLAISIR AUTOUR DU HOMARD DE CASIER DES GLÉNAN.
5 PLATS DE HOMARD DE TOUTES LES FAÇONS ACCOMPAGNÉS SUIVANT LES
SAISONS DE VÉGÉTAUX LOCAUX ET BIO.
PUIS UN DE NOS DESSERTS SUIVANT LA CARTE DU MOMENT

MENU « FRUITS DE MER » :
(1 PERSONNE 80€, 2 PERSONNES 160€)

PLUTÔT QU'UN PLATEAU CLASSIQUE PHILIPPE VOUS PROPOSE UN VOYAGE AUTOUR
DES FRUITS DE MER, CRUS ET CUITS, CUISINÉS ET BRUTS.
BIEN ENTENDU SUIVANT LES ARRIVAGES !

NOS DESSERTS DU MOMENT

L'ASPERGE, CRÈME CHIBOUST À LA FLEUR DE HOUBLON, ÉCLATS DE STREUSELS,
GLACE À LA BIÈRE « IPA »

OU

LE CHOCOLAT ET LE PRALINÉ, FINES FEUILLES CRAQUANTES, RIZ AU LAIT, CRÈME
GLACÉE PRALINÉE

AR MEN DU 3 Toques Gault & Millau
« Table remarquable »

