



AR MEN DU ETOILE VERTE MICHELIN
« GASTRONOMIE DURABLE »

Jérôme et son équipe vous présentent une carte courte sublimant nos producteurs locaux qui travaillent tous dans une démarche responsable .

Menu Signature

110€

4 assiettes autour du poisson issu de notre pêche durable et locale et 1 dessert

En amuse-bouche, la Saint-Jacques de plongée, marinée, yuzu ponzu et truffe d'été

~

Le fameux tartare de bar de ligne façon Ar Men Du

Ou

Symphonie de poissons crus d'Ar Men Du (suivant la pêche de notre ligneur)

Supplément de 15€

~

La langoustine pressée aux choux, jus de carapaces, caviar

~

L'araignée comme un cappuccino au Kari Gosse

~

Turbot sauvage, Cocos de Paimpol truffés

~

La poire pochée juste caramélisée,

Crèmeux chocolat noir pure origine, crème glacée Kremmig et sorbet poire

Ou

Millefeuille tout chocolat, sorbet à l'estragon