

*Le Chef Jérôme, Tom, Titouan et leur équipe vous présentent une carte courte, sublimant nos producteurs locaux qui travaillent tous dans une démarche responsable.*

## *Menu Signature*

*115€*

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

*La Saint-Jacques de plongée, crue, marinée au Ponzu en amuse-bouche*

~

*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€*

~

*L'araignée de nos côtes comme un maki, Saint-Pierre cru, crème fumée*

~

*La Saint-Jacques juste saisie, pommes de terre truffées, écume au bouillon Dashi*

~

*Le Turbot, asperges glacées, caviar*

~

*Le radis, raviole au fromage blanc, parfait yuzu, sorbet radis wasabi*

*Ou*

*Asperge de la Torche, Chiboust à la fleur de Houblon, glace IPA*

