

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

Les huîtres de Madame Morvan en deux services

~

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

~

*Le Homard des Glénan, pommes de terre au bouillon dashi,
sabayon et jus de homard*

~

Le Turbot, artichauts breton et caviar

~

*Le Chocolat Grand Cru Oriado 60% de cacao, crémeux infusé au poivre,
Crème glacée au grué de cacao*

Ou

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

