Prix en €

Thon rouge de Saint Jean de Luz **69**
Caviar d'aubergine, burratta, vinaigrette myrtille, poivre Timut

Langoustine du Guilvinec **89**
Cheveux d'anges, condiment poire vanille à la verveine, sabayon au sarrasin

Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc **54**
Potimarron châtaigne, marmelade d'orange, sauce cardamome

Ormeaux sauvages de Bretagne **87**
Beurre d'anchois, chou de Pontoise braisée, sauce au corail

~

Pêche de nos côtes bretonnes **69**
Duxelles de champignons, raisin muscat, sauce Véronique au noilly prat

Homard bleu de Roscoff **99**
Épinards, marron confit, sauce civet, hibiscus

Noix de ris de veau **86**
Chou-fleur rôti, praliné noisettes, sauce au vin jaune

Pigeon au sang **98**
Riz sauvage aux champignons sauvages, olive de Kalamata, sauce au salmis

~

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony **26**

Vacherin aux figues **28**
Figues pochées au vin rouge et épices , glace à la feuille de figuier,
sabayon à l'Amaretto

Mont-blanc **30**
Mousse glacée au chocolat ,crème à la châtaigne, marmelade de clémentine
Cappuccino au thé hôjicha

Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé » **32**
Soufflé au chocolat ,Glace chocolat (préparation 20min)

Prix en €

Déjeuner Automnal **69**

Balade gourmande en trois temps

Canapés, amuse-bouche
Entrée
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour
Pré dessert
Dessert
Mignardises

« **Pensée** » accord mets et vins déjeuner saisonnier **25**

Menu Agapé **119**

Découverte culinaire en 5 étapes choisies par le chef

Canapés, amuse-bouche
Entrée 1, entrée 2
Poisson
Viande
Pré dessert
Dessert
Mignardises

« **Esprit** » accord mets et vins **71**

Menu Carte Blanche **155**

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Canapés, amuse-bouche
Entrée 1, entrée 2, entrée 3
Poisson
Viande
Pré dessert
Dessert
Mignardises

« **Expression** » accord mets et vins **85**

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table. Nos prix s'entendent nets et service compris. Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres

Thon rouge de Saint Jean de Luz
Caviar d'aubergine, burratta, vinaigrette myrtille, poivre Timut

Langoustine du Guilvinec
Cheveux d'anges, condiment poire vanille à la verveine, sabayon au sarrasin

Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc
Potimarron châtaigne, marmelade d'orange, sauce cardamome

Ormeaux sauvages de Bretagne
Beurre d'anchois, chou de Pontoise braisée, sauce au corail

~

Pêche de nos côtes bretonnes
Duxelles de champignons, raisin muscat, sauce Véronique au noilly prat

Homard bleu de Roscoff
Épinards, marron confit, sauce civet, hibiscus

Noix de ris de veau
Chou-fleur rôti, praliné noisettes, sauce au vin jaune

Pigeon au sang
Riz sauvage aux champignons sauvages, olive de Kalamata, sauce au salmis

~

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Vacherin aux figues
Figues pochées au vin rouge et épices , glace à la feuille de figuier,
sabayon à l'Amaretto

Mont-blanc
Mousse glacée au chocolat ,crème à la châtaigne, marmelade de clémentine
Cappuccino au thé hôjicha

Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »
Glace chocolat et Guinness, griottes au Kirsch, mousse au chocolat

Déjeuner

Balade gourmande en trois temps

Canapés, amuse-bouche
Entrée
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour
Pré dessert
Dessert
Mignardises

« **Pensée** » accord mets et vins déjeuner saisonnier

Menu Agapé

Découverte culinaire en 5 étapes choisies par le chef

Canapés, amuse-bouche
Entrée 1, entrée 2
Poisson
Viande
Pré dessert
Dessert
Mignardises

« **Esprit** » accord mets et vins

Menu Carte Blanche

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Canapés, amuse-bouche
Entrée 1, entrée 2, entrée 3
Poisson
Viande
Pré dessert
Dessert
Mignardises

« **Expression** » accord mets et vins

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table. Nos prix s'entendent nets et service compris. Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres