

Mes Souvenirs en 4 Escales 95€

Forfait Accord Mets & Vins, 3 verres 65€ en sus.

Blé Noir, Pomme de terre, Andouille de Guémené, Lait ribot

Huitres plates de la pointe d'Arradon de « Yvonnick Jegat », poché, poire, tapioca à la laitue de mer et gin.

Coquille Saint-Jacques du port de Paimpol en coussinet, velouté au Noilly Prat, cochon, wakamé.

Ris de veau de race française, croustillant au sautoir, fraise de veau cuisinée à la courge, échalotte en pickles, réglisse et kumquat.

Citron de chez « Sébastien Fossat » des collines de Nice, herbes fraîches et vinaigre d'agrumes.

Suppléments « A la Carte » valable pour tous les menus :

Ormeau 21 €

Langoustine 28 €

Homard 30 €

Fromages affinés par notre fromager Sébastien Balé 10 €

Menu « Prince de l'océan » en 5 Escales 195€

Réservation 48 heures en avance.

Mes Souvenirs en 5 Escales 125 €

Forfait Accord Mets & Vins, 4 verres 85€ en sus.

Blé noir, Pomme de terre, Andouille de Guémené, Lait ribot

Huitres plates de la pointe d'Arradon de « Yvonnick Jegat », poché, poire, tapioca à la laitue de mer et gin.

Coquille Saint-Jacques du port de Paimpol en coussinet, velouté au Noilly Prat, cochon, wakamé.

Merlan de ligne du Guilvinec du bateau « Le Mystère », poché au beurre clarifié, Kombu Breton, coques.

Ris de veau de race française, croustillant au sautoir, fraise de veau cuisinée à la courge, échalotte en pickles, réglisse et kumquat.

Citron de chez « Sébastien Fossat » des collines de Nice, herbes fraîches et vinaigre d'agrumes.

Les produits dans l'ensemble des menus peuvent varier selon la criée de Lorient, le terroir rennais et son inspiration du moment.

Prix nets, Taxes et Service Inclus. Nous n'acceptons pas le mode de règlement par **Amex**.

Mes Souvenirs en 7 Escales 180€

Forfait Accord Mets & Vins, 5 verres 115€ en sus.

Blé noir, Pomme de terre, Andouille de Guémené, Lait ribot

Huitres plates de la pointe d'Arradon de « Yvonnick Jegat », poché, poire, tapioca à la laitue de mer et gin.

Coquille Saint-Jacques du port de Paimpol en coussinet, velouté au Noilly Prat, cochon, wakamé.

Merlan de ligne du Guilvinec du bateau « Le Mystère », poché au beurre clarifié, Kombu Breton, coques.

Ormeau sauvage de Saint-Quay Portrieux, rôti au beurre Madame, morille des pins, jus de volaille.

Homard de casier à la braise, Spaghetti de mer, Jambon affiné, sauce Civet.

Ris de veau de race française, croustillant au sautoir, fraise de veau cuisinée à la courge, échalotte en pickles, réglisse et kumquat.

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel

Pour le confort de nos équipes notre établissement ferme à 00h30.

Prix nets, Taxes et Service Inclus. Nous n'acceptons pas le mode de règlement par Amex.