

# Mes Souvenirs en 4 Escales à 130€

---

*Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche*

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

---

Maquereau de St.-Quay Portrieux juste saisi, glace moutarde,  
velouté des arêtes fumées

---

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu Breton

---

Pigeon de chez Joel Poirier, rôti sur carcasse,

tartelette truffée et abatis, betterave au vinaigre de balsamique « Léonardi »

*Agrémenté votre plat avec notre Truffe noire de Rougiers 5g - 12€*

---

Pruneaux de la ferme du Lacay, whisky, poivre de Java, Thym  
Chocolat Sao Tomé 65% cacao

*Tout changement de plat entraîne un supplément*

Alliance Mets & Vins, 3 verres à 65€ par pers.

## **Nos plats de suggestion en complément de nos Menus Souvenirs :**

- **Ormeau** rôti au beurre Madame, émulsion des foies **45€**
- **Ris de Veau** au sautoir, pied et fraise de veau estragon – réglisse **65€**
- **Homard** cuisiné à la braise, sauce civet **75€**
- **Truffe noire de Rougiers** de la maison Hugou Dumas (5g) **12€**
- **Fromage** cuisiné à la truffe **28€**
- **Dessert à la carte** **20€**

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

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

# Mes Souvenirs en 5 Escales à 160€

---

*Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche*

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

---

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet, bouillon des carcasses

---

Coquille St.-Jacques de la Baie de St.-Brieuc, en raviole à l'algue poivre, poireaux fondant, velouté des bardes aux oursins violet

*Agrémenté votre plat avec notre Truffe noire de Rougiers 5g - 12€*

---

Lieu jaune de nos côtes, choux de pontoise au wakamé, beurre blanc et œufs de truite

---

Ris de veau de croustillant au sautoir, pied et fraise de veau à l'estragon et aux graines de moutarde, réglisse et kumquat

---

Mandarine sur un pain de Gène, parfait glacé au champagne, jus de réduction

*Tout changement de plat entraîne un supplément*

**Alliance Mets & Vins, 4 verres à 85€ par pers.**

 *Tous les condiments se trouvent à l'épicerie Boutique d'Els*

## **Nos menus à thème sur réservation 48H à l'avance :**

**Menu 'Le tout Diamant Noir, en inspiration libre'** en 5 escales

Du 16 janvier au 15 mars au dîner

**290€**

**Menu 'Prince de l'océan'** en 5 Escales au dîner

**280€**

**Menu 'Coquille Saint-Jacques'** en 5 Escales au dîner

**230€**

Prix nets, Taxes et Service Inclus

# Mes Souvenirs en 7 Escales à 230€

---

*Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche*

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

---

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet, bouillon des carcasses

---

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu Breton

---

Coquille St.-Jacques de la Baie de St.-Briec, en raviole à l'algue poivre,  
poireaux fondant, velouté des bardes aux oursins violet

*Agrémenté votre plat avec notre Truffe noire de Rougiers 5g - 12€*

---

Lieu jaune de nos côtes, choux de Pontoise au wakamé,  
beurre blanc et œufs de truite

---

Ormeau de St.-Quay Portrieux poêlé, pomme maxime glacé au jus de  
volaille,  
bigorneaux et émulsion des foies

---

Homard de casier rôti au beurre breton, ravioles des pinces,  
sauce civet et bisque

*Agrémenté votre plat avec notre Truffe noire de Rougiers 5g - 12€*

---

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel

*Tout changement de plat entraîne un supplément*

**Alliance Mets & Vins, 5 verres à 115€ par pers.**

Prix nets, Taxes et Service Inclus.