

Mes Souvenirs en 4 Escales 103€

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

Blé Noir, pomme de terre, andouille de Guémené, lait ribot.

Asperge verte du Luberon de chez Robert Blanc,
ail des ours, pistache, jambon de la maison Brielle

Coques, spaghetti de kombu breton, ail et persil, beurre blanc

Pigeon de chez Joël Poirier rôti sur coffre, betterave farcie aux olives,
tartelette d'abattis

Vanille bourbon de Madagascar, crémeux coco, crème glacée,
anglaise au Rhum de la Martinique.

Nos plats en complément de nos Menus Souvenirs :

- **Ormeau** rôti au beurre Madame, émulsion des foies **42€**
- **Ris de Veau** au sautoir, fraise de veau, échalote. **47€**
- **Homard** cuisiné à la braise, sauce civet. **51€**

- **Dessert à la carte** **15€**
- **Fromages affinés et locaux** **19€**

Menu 'Prince de l'océan' en 5 Escales (Réservation 48h.) **250€**

Mes Souvenirs en 5 Escales 138€

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

Blé noir, pomme de terre, andouille de Guémené, lait ribot.

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet,
bouillon des carcasses infusé à la verveine.

Coques, spaghetti de kombu breton, ail et persil, beurre blanc.

Coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en coussinet, velouté des
bardes au Noilly Prat, pied de cochon au wakamé.

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

Orange Maltaise, sorbet et marmelade, gwel au miel de Printemps,
carotte confite glacée au Campari.

**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.

Mes Souvenirs en 6 ou 7 Escales 175 – 195€

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

Blé noir, pomme de terre, andouille de Guémené, lait ribot.

Asperge verte du Luberon de chez Robert Blanc,
ail des ours, pistache, jambon de la maison Brielle

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet,
bouillon des carcasses infusé à la verveine

Coques, spaghetti de kombu breton, ail et persil, beurre blanc.

Coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en coussinet, velouté des
bardes au Noilly Prat, pied de cochon au wakamé.

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

Homard de casier à la braise, cannelloni des pinces, sauce Civet. (**7 Escales**)

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel.

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

Prix nets, Taxes et Service Inclus.