

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

Asperges vertes de Marion à Lanrivain, jambon de la maison Brielle,
jaune d'œuf confit, sabayon au beurre noisette

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu Breton

Agneau de l'Aveyron,

Selle juste saisie, saucisse pérugine, jus de carcasse infusé à l'origan

Framboise de chez Anne Laure Ridart,
géranium rosa et ricotta

Tout changement de plat peut éventuellement entraîner un supplément

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

Nos plats de suggestion en complément de nos Menus :

- | | |
|---|------------|
| - 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€ |
| - Fromages affinés locaux et ses accompagnements | 23€ |

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

Langoustines de nos côtes, en épais carpaccio au cerfeuil,
sorbet criste marine, bisque des têtes

Asperges vertes de Marion à Lanrivain, jambon de la maison Brielle,
jaune d'œuf confit, sabayon au beurre noisette

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu

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

Fraise de plein champ de chez Axel,
en sorbet, crémeux et extraction au romarin

Tout changement de plat peut éventuellement entraîner un supplément

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

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

Menu à thème du moment sur réservation 48H :

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

280€

Mes Souvenirs en 7 Escales à 230€

Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche

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

Langoustines de nos côtes, en épais carpaccio au cerfeuil,
sorbet criste marine, bisque des têtes

Asperges vertes de Marion à Lanrivain, jambon de la maison Brielle,
jaune d'œuf confit, sabayon au beurre noisette

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu Breton

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

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

Homard de casier rôti au beurre breton, boudin blanc des pinces,
sauce civet

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel

Tout changement de plat peut éventuellement entraîner un supplément

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

Prix nets, Taxes et Service Inclus.