

# Mes Souvenirs en 4 Escales à 125€

---

*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, en marinière,  
chou de pontoise à la dulse marine et oseille sauvage

---

Pigeon de chez Joel Poirier, rôti sur carcasse,  
pomme de terre aux oignons de Roscoff, boudin blanc aux appétits -  
*Agrémenté votre plat avec notre Truffe noire de Rougiers 5g - 12€*

---

Poire Doyenné du Comice, pochée au café vert, vinaigrette oseille-mélisse

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 155€

---

*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 Saint-Jacques de la Baie de Saint-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€*

---

Barbue de ligne des côtes du Finistère, farcie de langoustine, spaghetti de kombou Breton, émulsion des carapaces

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

---

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

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

## **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 22 février 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 225€

---

*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, en marinière,  
choux de pontoise à la dulce marine et oseille sauvage

---

Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-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€*

---

Barbue de ligne des côtes du Finistère, farcie de langoustine, spaghetti de  
kombou Breton, émulsion des carapaces  
*Agrémenté votre plat avec notre Truffe noire de Rougiers 5g - 12€*

---

Ormeau de St.-Quai 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

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

Prix nets, Taxes et Service Inclus.