

# Mes Souvenirs en 4 Escales 110€

---

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

La galette de blé noir de mon enfance, andouille de Guémené,  
lait ribot

---

Praires de pêche à pied, oignon de Roscoff au balsamique blanc, kombu  
Breton, jus de cuisson au naturel

---

Poulpes et encornets à la braise, fenouil au Pastis, jus de tombe et aïoli

---

Lieu jaune de nos côtes farci au nori, coques et bigorneaux, beurre blanc

---

Retour des Iles, Vanille – Rhum – Coco

## Nos plats en complément de nos Menus Souvenirs :

- **Ris de Veau** au sautoir, fraise de veau, échalote **65€**
- **Homard** cuisiné à la braise, sauce civet **75€**
- **Langoustine rôtie** au beurre salé, bique de cacao **60€**
- **Fromages affinés locaux** et ses accompagnements **21€**
- **Dessert à la carte** **18€**

**Menu 'Prince de l'océan'** en 5 Escales (Réservation 48h à l'avance) **280€**

# Mes Souvenirs en 5 Escales 145€

---

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

La galette de blé noir de mon enfance, andouille de Guémené,  
lait ribot

---

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

---

Poulpes et encornets à la braise, fenouil au Pastis, jus de tombe et aïoli

---

Lieu jaune de nos côtes farci au nori, coques et bigorneaux, beurre blanc

---

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

---

Citron feuille, mousse d'herbes, vinaigrette orange à l'huile d'olive  
« Lessatini »

**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 7 Escales 205€

---

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

La galette de blé noir de mon enfance, andouille de Guémené,  
lait ribot

---

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

---

Praires de pêche à pied, oignon de Roscoff au balsamique blanc, kombu  
Breton, jus de cuisson au naturel

---

Langoustine de criée Bretonne rôtie au beurre salé, bisque au cacao

---

Lieu jaune de nos côtes farci au nori, coques et bigorneaux, beurre blanc

---

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 et bisque au  
Kari-Gosse

---

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel

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

Prix nets, Taxes et Service Inclus.