

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

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€

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 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€

Lieu jaune 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

Tout changement de plat entraîne un supplément

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 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, 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€

Lieu jaune 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

Tout changement de plat entraîne un supplément

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

Prix nets, Taxes et Service Inclus.