

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

Coquille Saint-Jacques de la baie de St- Brieuc en farce fine au pied de cochon et wakamé, velouté des bardes au Noilly-Prat

Saint-Pierre des côtes du Finistère, beurre blanc, choux de Pontoise farcis aux coques et dulce marine

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

Alliance Mets & Vins, 3 verres à 65€

Nos plats de suggestion en complément de nos Menus Souvenirs :

- **Ormeau** rôti au beurre Madame, émulsion des foies **45€**
- **Araignée de mer** crémeux des têtes, bouillon des carcasses **45€**
- **Ris de Veau** au sautoir, pied et fraise de veau estragon – réglisse **65€**
- **Homard** cuisiné à la braise, sauce civet **75€**
- **Langoustine rôtie** au beurre salé, bisque de vanille cacao **85€**
- **Fromages affinés locaux** et ses accompagnements **22€**
- **Dessert à la carte** **20€**

Menu 'Prince de l'océan' en 5 Escales réservation J-2 **280€**

Menu 'Coquille Saint-Jacques' en 5 Escales au dîner réservation J-2 **230€**

Prix nets, Taxes et Service Inclus

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 St- Brieuc en farce fine au pied de cochon et wakamé, velouté des bardes au Noilly-Prat

Saint-Pierre des côtes du Finistère, beurre blanc, choux de Pontoise farcis aux coques et dulce marine

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

Miel des ruches du pays de Rennes, au citron, glace praliné noisette, pollen et fleur de sel

Alliance Mets & Vins, 4 verres à 85€

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 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

Coquille Saint-Jacques de la baie de St- Brieuc en farce fine au pied de cochon et wakamé, velouté des bardes au Noilly-Prat

Saint-Pierre des côtes du Finistère, beurre blanc, choux de Pontoise farcis aux coques et dulse marine

Langoustine de la criée Bretonne rôtie beurre Madame, courge aux noris, fine tranche de langue de bœuf, sauce des carapaces vanille - cacao

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, sauces civet et bisque

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel

Alliance Mets & Vins, 5 verres à 115€

Prix nets, Taxes et Service Inclus.