

# 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

---

Huîtres creuses de l'ami Jegat de la pointe d'Arradon, à la flamme,  
consommé de bœuf, moëlle et son tartare d'algues

---

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu Breton

---

Pigeon de chez Joel Poirier, rôti sur carcasse,  
tartelette truffée et abatis, betterave au vinaigre de balsamique Léonardi

---

Pruneaux de la ferme du Lacay, whisky, poivre de Java, Thym  
Chocolat Sao Tomé 65% cacao

*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.

Prix nets, Taxes et Service Inclus

## 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

---

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu

---

Coquille St.-Jacques de la Baie de St.-Brieuc, snacké, pied de cochon au  
wakamé, velouté des bardes au Noailly-Prat

---

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

---

Pamplemousse des coteaux niçois, glace au yaourt et laurier sauce,  
vinaigrette au vin moelleux

*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€**

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

---

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

---

Huîtres creuses de l'ami Jegat de la pointe d'Arradon, à la flamme,  
Consommé de bœuf, moëlle et son tartare d'algues

---

Coques de Pénestin, aux tagliatelles de Kombu Breton

---

Coquille St.-Jacques de la Baie de St.-Brieuc, snacké, pied de cochon au  
wakamé, velouté des bardes au Noailly-Prat

---

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

---

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.