Mes Souvenirs en 4 Escales 103€

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

Blé Noir, pomme de terre, andouille de Guémené, lait ribot.

Coques, spaghetti de kombu breton, ail et persil, beurre blanc

Foie gras de chez Monsieur Dupérier, champignons de Paris, parmesan et roquette

Pigeon de chez Joël Poirier rôti sur coffre, betterave farcie aux olives, tartelette d'abattis

Citrons de chez « Bachès », herbes fraiches, vinaigrette aux agrumes et balsamique blanc montée à l'huile d'olive

Nos plats en complément de nos Menus Souvenirs :

- **Ormeau** rôti au beurre Madame, émulsion des foies **42€**
- **Ris de Veau** au sautoir, fraise de veau, échalote. **47€**
- **Homard** cuisiné à la braise, sauce civet. **51€**

- **Dessert à la carte** **15€**
- **Fromages affinés et locaux** **19€**

- **Menu 'Prince de l'océan'** en 5 Escales (Réservation 48h.) **250€**

Mes Souvenirs en 5 Escales 138€

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

Blé noir, pomme de terre, andouille de Guémené, lait ribot.

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet,
bouillon des carcasses infusé à la verveine.

Coques, spaghetti de kombu breton, aïl et persil, beurre blanc.

Coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en coussinet, velouté des bardes au Noilly Prat, pied de cochon au wakamé.

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

Orange Maltaise, sorbet et marmelade, gwel au miel de Printemps,
carotte confite glacée au Campari.

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 en 6 ou 7 Escales 175 – 195€

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

Blé noir, pomme de terre, andouille de Guémené, lait ribot.

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet,
bouillon des carcasses infusé à la verveine.

Coques, spaghetti de kombu breton, aïl et persil, beurre blanc.

Coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc en coussinet, velouté des bardes au Noilly Prat, pied de cochon au wakamé.

Foie gras de chez Monsieur Dupérier, champignons de Paris,
parmesan et roquette

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. ***(7 Escales)***

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel.

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

Prix nets, Taxes et Service Inclus.