

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

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

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

Poulpes et encornets à la braïse, fenouil au Pastis, jus de tombe et aioli

Retour des Iles, Vanille – Rhum – Coco

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€**
- **Ris de Veau** au sautoir, pied et fraïse de veau estragon – réglisse **65€**
- **Homard** cuisiné à la braïse, sauce civet **75€**
- **Langoustine rôti** au beurre salé, bisque de vanille cacao **85€**
- **Fromages affinés locaux** et ses accompagnements **22€**
- **Dessert à la carte** **18€**

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€**

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

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

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

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.

Prix nets, Taxes et Service Inclus.

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

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

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

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

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 & bisque Kari-Gosse

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel

Alliance Mets & Vins, 5 verres à 115€

Prix nets, Taxes et Service Inclus.