

Notre Chef Florian Boire et toute l'équipe vous proposent :

Le Grand Menu de Locguénolé...
créations d'aujourd'hui, d'hier et de demain...

Caviar Oscietre de la Maison Kaviari,
rosace de Saint-Jacques et variation d'endives



Rouget

butternut à la tome de Rhuys, lamelles de truffe et crémeux au lard



Homard de casiers de nos côtes,
compotée d'oignons nouveaux, capellini au safran Breton et sauce anchoïade



Filet de chevreuil
au jus de genièvre, julienne de sarrasin,
coing confit et émulsion au vin chaud



Notre sélection de fromages de France



Biscuit au « Mangaro » de chez Michel Cluizel,
marmelade d'agrumes confits et crémeux au poivre Timut

(la dégustation est servie pour l'ensemble des convives)

Menu à 98€ par personne « 6 services »

*Prix nets, taxes et service compris (TTC)
Heures de prise de commande : 12h30 / 13h30 - 19h30 / 21h00*

(Une information sur la présence d'allergènes dans les plats est à votre disposition sur demande.)

La Découverte Gourmande de Locguénéolé ...

aux couleurs et saveurs de saison

Oeuf bio confit,
crèmeux de châtaigne, cornes d'abondance et anguille fumée

Merlu rôti,
butternut à la tome de Rhuys et crèmeux au lard

Filet de Volaille fermière,
tombée de choux aux escargots de l'Île de Groix, émulsion l'estragon

Poire pochée à la cardamome,
mousse aux éclats de sarrasin caramélisés

" 2 services " : Plat et dessert: menu à 39€€(sauf week-end et jour fériés)

" 2 services " : Entrée et plat : menu à 44€€ (sauf week-end et jour fériés)

" 3 services " : Entrée, 1 plat au choix, dessert: menu à 49€

" 4 services " : Entrée, 2 plats, dessert: menu à 68€

Les plaisirs de la saison (la carte)

Les entrées ...

Escalope de foie gras poêlée, 38€
lit de laitue, pickles de girolles et oignons rouges et tuile de riz

Huîtres creuses de Larmor-Baden, 36€
au malt de Bretagne, fenouil et pain de seigle

Caviar Oscietre de la Maison Kaviari, 44€
rosace de Saint-Jacques et variation d'endives

Truffe blanche d'Alba et œuf confit 52€
sur un lit de sarrasin à la tomme de Rhuys

Les plats ...

Homard de casiers de nos côtes, 48€
compotée d'oignons nouveaux, capellini au safran Breton et sauce anchoïade

Saint-Jacques 45€
rôties en croute de noisettes, déclinaison de salsifis, émulsion au café

Ormeaux et truffe noire, 48€
mitonnée de topinambours et coulis de mâche

Rouget 46€
butternut à la tome de Rhuys, lamelles de truffe et crémeux au lard

Filet de chevreuil 42€
au jus de genièvre, julienne de sarrasin,
coing confit et émulsion au vin chaud

Lièvre à la Royale, 46€
embeurrée de choux et cornes d'abondance

Filet de Bœuf* Celtique et jarret confit 44€
à la bière de Kervignac, déclinaison d'artichaut et dattes

Filet de canette de Challans de la maison Burgaud, 45€
agria et caviar osciètre, crémeux de sarrasin et radis tournés

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou écossaise

Les gourmandises...

Notre plateau de fromages de France, 16€
frais et affinés

Le classique soufflé au Grand Marnier, 19€
génoise imbibée, glace à la vanille

Biscuit au « Mangaro » de chez Michel Cluizel, 17€
marmelade d'agrumes confits et crémeux au poivre Timut

Mont-Blanc à notre façon, 18€
agrumes de saison et sorbet à l'orange amère

Poire pochée à la cardamome, 17€
mousse aux éclats de sarrasin caramélisés