RESTAURANT LES TROIS ROCHERS

Menu Dégustation

Fréderic CLAQUIN a choisi pour vous

De surprises en découvertes,
Laissez-vous guider dans ce voyage original.

79€ ou 119€

En accord '' Mets et Vins '',
Sélection de 5 vins de notre Maître d'Hôtel
Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives.

Œuf Onsen
Crème de Chou-fleur, Coques, Ecume de Cochon Fumé
Onsen Egg, Cauliflower Cream, Cockles, Smoked Pork Foam

Ormeau
Confit d'Echalote et Shiitake
Abalone, Confit Shallot and Shiitake

Langoustines en ravioles
Emulsion de crustacés
Langoustines Ravioles, Shellfish Emulsion

Pigeon des Monts d'Arrée
Jus Tonkava
Pigeon from Monts d'Arrée, Tonkava Jus

Pré dessert
Pre-Dessert

Soufflé Marron
Sorbet Poire
Chesnut Soufflé, Pear Sorbet

Menu Plaisir 59€

Entrée, *Starter*

Langoustines en ravioles 25€
Bouillon de Cocos Paimpolais
Langoustines Ravioles, "Paimpol" Beans Broth

Ou

Œuf Onsen 22€
Crème de Chou-fleur, Ecume de Cochon Fumé, Coques
Onsen Egg, Cauliflower Cream, Smoked Pork Foam, Cockles

Ou

Escalope de Foie Gras de la Maison Mitteault 25€
Figue Confite, Olive noire et Sésame, Sorbet Kumquat
Duck Foie Gras from Mitteault House, Confit Fig, Black Olive and Sesame, Kumquat Sorbet

Plat, *Main Course*

Cotriade des Trois Rochers 36€
Trio de Poissons Nobles, Langoustine, Emulsion de Crustacés
Trio of Fine Fish, Langoustine, Shellfish Foam

Ou

Daurade Royale 36€
Mousseline de Patate Douce, Sabayon au Safran de Pouldreuzic
Royal Sea Bream, Sweet Potato Mousseline, Pouldreuzic Saffron Sabayon

Ou

Pomme de Ris de Veau 36€
Légumes d'Automne, Ail Noir
Veal Sweetbread, Autumn Vegetables, Black Garlic

Dessert

Cristalline aux Agrumes 14€
Sorbet Spiruline
Citus Cristalline, Spiruline Sorbet

Ou

Soufflé Marron 14€
Sorbet Poire
Chesnut Soufflé, Pear Sorbet

Ou

Croustillant Chocolat, Tube Passion
Crème Glacée Sarrasin 14€
Chocolate Crispcake, Passion Fruit, Buckwheat Ice-Cream

Menu Découverte 42€

Entrée, *Starter*

Ravioles de Queue de Bœuf et Foie Gras 15€
Minestrone de bouillon de Pot au Feu
Foie Gras and Oxtail Ravioles, Stew Broth Minestrone

Ou

Mozzarella Bio 14€
Pomme, Coing
Mozzarella Bio, Apple, Quince

Plat, *Main Course*

Lieu Jaune 24€
Héliantis, émulsion coco
Pollack, Héliantis, Coconut Emulsion

Ou

Canard de Challans 24€
Légumes de Saison
Duck from Challans, Seasonal Vegetables

Dessert

Tempura d'Ananas 12€
Sorbet Passion
Pineapple Tempura, Passion Fruit Sorbet

Ou

Chocolat Jivara Lacté 12€
Crème Glacée Noisette
Jivara Chocolate, Hazelnut Ice-Cream

***

Toute notre viande est d'origine française
Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises