

Menu Dégustation

Frédéric 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
Servi uniquement pour l'ensemble des convives.

Langoustine à Cru

Concombre, Radis Noir, Condiment Prune
Langoustine Sashimi, Cucumber, Black Radish, Prune Condiment
┘ • ┘

Maquereau Confit

Marmelade de Tomate, Coriandre
Confit Mackerel, Tomato Marmelade, Coriander
┘ • ┘

Homard Bleu

En Ravioles, Bouillon de Crustacés
Local Blue Lobster Ravioles, Shellfish Jus
┘ • ┘

Bar de Ligne

Tartare d'Huîtres, Emulsion d'Artichaut, Pop-Corn de Sarrasin
Line-caught Sea Bass, Oyster Tartare, Artichoke Emulsion, Buckwheat "Pop-corn"
┘ • ┘

Pré dessert

Pre-Dessert
┘ • ┘

Fraise

Gros Lait, Biscuit Citron Basilic, Gelée de Rhubarbe
Strawberry, "Gros Lait", Lemon and Basil Biscuit, Rhubarb Jelly
┘ • ┘

Menu Plaisir 59€

Entrée, Starter

Escalope de Foie Gras de la Maison Mitteault 22€

Fraise, Rhubarbe
Duck Foie Gras from Mitteault House, Strawberry and Rhubarb
Ou

Homard Bleu 22€

En Ravioles, Bouillon de Crustacés
Local Blue Lobster Ravioles, Shellfish Juice
Ou

Langoustines (Supplément de 5€ au Menu) 27€

Snackées au Satay, Chou-fleur
Satay Langoustines, Cauliflower

Plat, Main Course

Cotriade des Trois Rochers 36€

Trio de Poissons Nobles, Langoustine, Emulsion Crustacés
Trio of Fine Fish, Langoustine, Shellfish Foam
Ou

Pigeon des Monts d'Arrée 36€

Jus Tonkava, Galette de Pomme de Terre
Pigeon from "Monts d'Arrée", Tonkava Jus, Potato Galette
Ou

Blanc de Barbue 36€

Coques à l'Huile de Chorizo, Coulis de Cresson
Brill, Chorizo Oil scented Cockles, Watercress Coulis

Dessert

Fraise 14€

Gros Lait, Biscuit Citron Basilic, Gelée de Rhubarbe
Pistachio Soufflé, Cocoa Ice-cream
Ou

Chocolat 64% 14€

Framboise, Poivron Rouge
Chocolate 64%, Raspberry, Red Pepper
Ou

Soufflé Yuzu 14€

Crème Glacée Siramamy
Yuzu Soufflé, Siramamy Ice-Cream

Menu Découverte 42€

Entrée, Starter

Coquillages 14€

Bouillon d'Oignons de Roscoff, Sarrasin
Shellfish, Roscoff Onion Broth, Buckwheat
Ou

Mozzarella Bio 14€

Tomate, Ecume d'Ail
Mozzarella Bio, Tomato, Garlic Foam

Plat, Main Course

Cabillaud 24€

Coulis de Petits Pois, Riz Nérone
Cod, Pea Coulis, Nerone Rice
Ou

Epaule d'Agneau du Pouldon Confit 24€

Légumes de Saison
« Pouldon » Lamb Confit Shoulder, Seasonal Vegetables

Dessert

Abricot 10€

Biscuit Fenouil, Fraîcheur Menthe
Apricot, Fennel Biscuit, Mint Freshness
Ou

Crèmeux Chocolat Café 10€

Biscuit Noisette, Crème Légère Amaretto, Glace Praliné
Chocolate-Coffee "Crèmeux", Light Amaretto Cream, Praline Ice-Cream

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