

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.

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives.

Œuf Onsen

Ecume de Cochon Fumé, Crème de Chou-Fleur, Coques

Onsen Egg, Smoked Pork Foam, Cauliflower Cream, Cockles

┘ • ┐

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 Mons d'Arrée, Tonkava Jus

┘ • ┐

Pré dessert

Pre-Dessert

┘ • ┐

Soufflé Marron

Sorbet Poire

Chestnut 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€

Ecume de Cochon Fumé, Crème de Chou-Fleur, Coques

Onsen Egg, Smoked Pork Foam, Cauliflower Cream, 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

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

Dessert

Dessert

Cristalline aux Agrumes 14€
Sorbet Spiruline
Citrus Cristalline, Spiruline sorbet

Ou

Soufflé Marron 14€
Sorbet Poire
Chestnut Soufflé, Pear Sorbet

Ou

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

Fromages *(en supplément)*

Cheeses *(extra)*

Sélection de Fromages affinés de nos Régions 14€
Fine cheese from different regions

Menu Enfant

Kids Menu

Entrée / Plat / Dessert 18€
Starter / Main Course / Dessert

Menu Découverte

42€

Entrée

Starter

Ravioles de queues 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, Emulsion Coco

Pollack, Heliantis, Coconut Emulsion

Ou

Canard de Challans 24€

Légumes de saison

Duck from Challans, Seasonal Vegetables

Dessert

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