

# MENU

## **Gougères**

comté - zaatar

## **Huitre du n°3 bassin**

kiwi - rose

---

## **Saint jacques**

gremolata au sarrasin - agastache

## **Fenouil confit**

main de Buddah - jus de bisque

---

## **Tartare de veau**

Caviar de la maison Sturia - échalote coustillante

## **Fleur de betterave**

huile fumée - oseille

---

## **Volaille fondante**

sauce au vin jaune - cresson

## **Potimarron**

praliné noisette - châtaigne

---

## **Selection de trois fromages**

Fromagerie Deruelle

---

## **Biscuit pralines**

crèmeux à la rose - sorbet pamplemousse

65€

# La carte



## Vegetal

### **Gougères 9€**

comté - zaatar maison

### **Houmous de cacahuète 12€**

chou-fleur grillé - Sriracha maison  
pois chiche croustillant - coriandre

## Mer

### **Huitres fines n°3 du Bassin 9€**

kiwi - citron Cédrat

### **Tarama maison 12€**

poireau grillé - citron main de Buddha - aneth - pain  
Batbout Zataar

## Terre

### **Pâté en croute de la cheffe 9€**

pickles de champignons de saison

### **Déclinaison de fromages 9€**

fromagerie Deruelle

## Dessert

### **Sablé de Plougastel 9€**

crème frangipane-pécan - agrumes - crémeux citron - glace  
pécan

### **Crémeux chocolat Origine 10€**

salsifis confits et glacés - dacquoise sarrasin - praliné kasha  
- tuile de cacao

### **Brioche Frida 11€**

caramel au miso - glace fromage blanc

