

MENU

Roc'h kroum

— UNIQUEMENT LE SOIR —

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **38 €** | Formule végétarienne **31 €**

Entrée, Plat, Dessert **48 €** | Formule végétarienne **41 €**

“ Je sublime le meilleur du terroir breton en y ajoutant des touches venues d'ailleurs. ”
Chef Yann Guizien

 Plats équilibrés, sans sucres raffinés ni farines blanches, et faibles en graisses saturées.  Plats végétariens

• ENTRÉES •

Raviole potagère de langoustines et dulse, émulsion de carapaces **19 €**


Salade d'asperges, œuf coulant et tomme d'Ouessant **17 €** 

Rose de Bresaola, roquette, Burrata et foccacia **19 €**

Filets de lisette grillés à la flamme, pesto de fanes et sarrasin Pop **16 €** 


• PLATS •

Filet de St Pierre laqué à l'Oabika, émulsion d'agrumes, artichauts poivrade et pommes nouvelles **29 €** 

Dos de bar snacké, écume iodée, risone à l'encre de seiche et haricots de mer **29 €** 

Pavé de quasi de veau poêlé, jus corsé, échalote confite au cidre et pomme Darphin **29 €**

Filet de canette rôti, jus à la fleur de sureau et jeunes légumes primeurs **29 €**

Galette d'avoine grillée, belles asperges, mousseline de fèves et dukkah de graines de tournesol **29 €** 

• DESSERTS •

Parfait glacé à la rhubarbe et betteraves confites et meringue craquante aux zestes de citron **10 €**

Biscuit nantais à la liqueur de fraise de Plougastel, marmelade et sorbet fraise **10 €**

Perles de yaourt de brebis, minestrone de fruits exotique vanillé **10 €** 

Entremets à la mousse mascarpone et café, biscuit cacao et praliné noisette **10 €**

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales **10 €**

Glaces & sorbets, artisan local "Julien Gasté" **4 €/boule**

Assiette de trois fromages affinés et son mesclun de salade **10 €**



La liste des allergènes est disponible sur demande. Menus hors boissons. Prix net en euros. Taxes et services compris.