

## MENU



# Sables Blancs

— 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 Patrice Sivigny


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

### • ENTRÉES • 17.00 €

Foie gras mi-cuit, toast brioché, chutney de fruits au poivre parfumé

Tataki de bœuf mariné au sésame, wakamé, condiments à la menthe

Ceviche de la mer, feuille de riz soufflée, jaune d'œuf miroir 


Salade d'asperges, amandes grillées, parmesan, vinaigrette d'agrumes 

### • PLATS • 29.00 €

Pièce de bœuf sélectionnée et snackée, poivre frais, pommes de terre au mélange « Trappeur »

Parpadelles au homard, sauce crémeuse d'araignée de mer

Médailles de lotte au sarrasin grillé, émulsion au fenouil, risotto de Fregola Sarda 

Bò bún aux nems de légumes et vermicelles à la menthe 

### • DESSERTS • 12.00 €



En partenariat avec l'artisan pâtissier « Nektar », à Quimper.  
Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.

Alliance chocolat orange

Craquant chocolat et biscuit noisette

Finger chocolat blanc citron mandarine

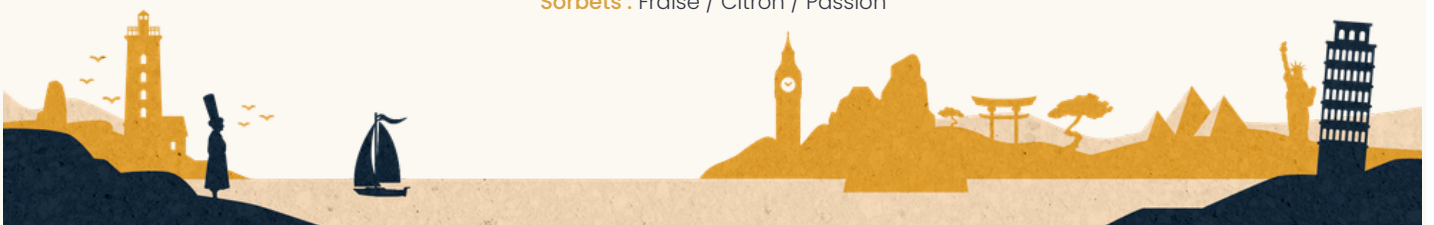
La macaronade framboise, ganache vanille

Assiette de trois fromages bretons affinés et son mesclun de salade

Coupe fraîcheur, trois boules dans notre sélection de glaces artisanales

Glaces : Vanille / Caramel au beurre salé / Pistache / Chocolat / Café

Sorbets : Fraise / Citron / Passion



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