

« Mes Souvenirs »

195 €

Ceux de mon enfance, lorsque dans les cuisines de mon papa, je le regardais cuisiner et sélectionner les produits. Tous ces goûts et senteurs, j'aime à vous les faire partager avec mes équipes.

Ronan

Blé noir, noir de notre minotier « Le Stunff » à Bubry

Pomme de terre, andouille de Guéméné, soubise échalote

**

Tourteau de casier

Thon rouge, crémeux des têtes, Kari Gosse

**

Coquillage de pêche à pied

Nori, marinière, pomme paille

**

Langoustine de casier

Savora, combava, dulce marine

**

Turbot sauvage de Bretagne

Kombu royal, praires, salicorne

**

Homard de mon enfance

A la braise, wakamé, girolles

**

Ris de veau de lait

Fraise de veau, estragon, oignons grelots

**

Far breton de « Maria »

Œuf, vanille, prune d'Ente

**

La Gavotte bretonne

Chouchen, sarrasin, caramel

**

Kouing Amann

Arlette, vanille de Madagascar

Menu proposé pour l'ensemble de la table au dîner du mardi au samedi

Chariot de fromages en supplément à la carte 18€

Hors boissons

dîner de 19h30 à 21h15 **dernière commande.**

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
L'Hostellerie de Plaisance et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Nous vous informons qu'une tenue correcte est souhaitée (la veste et la cravate ne sont pas obligatoires).