

« 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

**

Coquille St Jacques de Bretagne

Caviar primeur, algues, citron caviar

**

Fruits de mer, interprétation de mon enfance

Coquillage, tourteau, pouce-pied

**

Langoustine de casier

Savora, combava, dulse marine

**

Lieu jaune de ligne

Coques, Kombu royal, beurre blanc

**

Homard de mon enfance

A la braise, wakamé, girolles

**

Ris de veau de lait

Fraise de veau, estragon, oignons grelots

**

Far breton de « Maria »

Vanille, prune d'Ente confite

**

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).

