

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



Rechercher le goût juste, valoriser des produits choisis avec une extrême rigueur en respectant toujours leurs saveurs premières, leur offrir le meilleur traitement possible sans s'interdire de réécrire l'histoire d'une recette ou de laisser s'exprimer l'inspiration du moment : des émotions simples, élégantes et accessibles.

Nicolas Conraux

TERRE NOURRICIERE 78,00

Complète Kraz
Carpaccio de turbot et crème de pollen frais
Rouget de petit bateau, coco de Paimpol et fenouil sauvage
Pigeon des Monts d'Arrée, échalotes blondies et sauge du Liorzh
Poire bio, queue fermentée et hydromel de kampo

Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

FORCE DU VIVANT 94,00

Complète Kraz
Carpaccio de turbot et crème de pollen frais
Homard de casier et consommé de tomates bio à l'eau de mer
Rouget de petit bateau, coco de Paimpol et fenouil sauvage
Pigeon des Monts d'Arrée, échalotes blondies et sauge du Liorzh
Oreiller acidulé de lait ribot et herbes du jardin
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL*) 78,00

Tempura de légumes, tomates bio et fruits suries
Crème de pollen et légumes du Boutoc
Mertensia maritima et raifort du Liorzh
Récolte de nos maraîchers, vinaigrette tiède d'agrumes Bachès et betteraves fermentées
Poire bio, queue fermentée et hydromel de kampo
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

**sans oeuf, pauvre en gluten, sans lactose, sans viande, sans poisson*

Supplément plateau de fromages 19,50

Découverts et affinés par Sten Marc.

SAISON CLAIRE 165,00

Complète Kraz
Carpaccio de turbot et crème de pollen frais
Homard de casier et consommé de tomates bio à l'eau de mer
Rouget de petit bateau, coco de Paimpol et fenouil sauvage
Huître de Lilia tiédie et blé noir de Bretagne
Ormeau élevé en pleine mer, dulse et jus de pomme de terre
Pigeon des Monts d'Arrée, échalotes blondies et sauge du Liorzh
Poire bio, queue fermentée et hydromel de kampo
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

Supplément plateau de fromages 19,50

Découverts et affinés par Sten Marc.

À LA TABLE DE JEANNE-YVONNE

Huître de Lilia tiédie et blé noir de Bretagne 38,00

Ormeau élevé en pleine mer, dulse et jus de pomme de terre (entrée) 46,00

Ormeau élevé en pleine mer, dulse et jus de pomme de terre (plat) 82,00

Homard de casier entier, légumes du Boutoc et jus d'étrilles 92,00

Pigeon des Monts d'Arrée, échalotes blondies et sauge au Liorzh 52,00

Plateau de fromages découverts et affinés par Sten Marc 19,50

Soufflé de far breton et crème glacée à la vanille de Madagascar 22,00

L'EVEIL DE L'EQUIPE

Mise en bouche, entrée, plat et dessert 48,00

Jeudi midi / Vendredi midi / Samedi midi

MENU ENFANTS (- 12 ANS) 34,00

Complète Kraz

Truite de Leguer fumée

Culoiselle et légumes du Boutoc

Cornet maison et glace (ou sorbet) de Benjamin

Nous conseillons le choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives

CARTE DES BOISSONS



RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labutte.fr