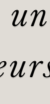


la butte

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
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
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 poivre de kampot
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

FORCE DU VIVANT 94,00

Complète Kraz
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
Noix de St jacques, beurre blanc léger et dulce
Rouget de petit bateau, coco de Paimpol et fenouil sauvage
Pigeon des Monts d'Arrée, échalotes blondies et sauge du Liorzh
Pommes et courges texturées, crème fermière et hydromel
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL*) 78,00

Tempura de légumes, condiment courges et racines suries
Crème de pollen et légumes du Boutoc
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
Récolte de nos maraîchers, vinaigrette tiède d'agrumes Bachès et betteraves fermentées
Poire bio, queue fermentée et poivre de kampot
Glace de céréales au chocolat cru

Supplément plateau de fromages 19,50
Découverts et affinés par Sten Marc.

SAISON CLAIRE 165,00

Complète Kraz
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
Noix de St jacques, beurre blanc léger et dulce
Rouget de petit bateau, coco de Paimpol et fenouil sauvage
Huître de Lilia tiédie et blé noir de Bretagne
Ormeau élevé en pleine mer, dulce et jus de pomme de terre
Pigeon des Monts d'Arrée, échalotes blondies et sauge du Liorzh
Poire bio, queue fermentée et poivre de kampot
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, dulce et jus de pomme de terre (entrée) 46,00

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

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