

Mes Souvenirs en 4 Escales à 145€

Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

Asperge verte de chez Robert Blanc, au beurre d'algues,
sardines et citron confit, jus d'étrilles

Bigorneaux de Pénestin, au poivre noir fermenté et laurier,
sauce suprême, espuma céleri

Merlu de nos côtes bretonnes, farci aux algues rouges,
coques en bouillon de marinière

Rhubarbe de Mathieu Vermes, pochée, confite, à crue et en sorbet,
baie de genièvre et lait d'amande

Tout changement de plat peut éventuellement entraîner un supplément

Alliance Mets & Vins, 3 verres à 65€ par pers.

Nos plats de suggestion en complément de nos Menus :

- **Homard** cuisiné à la braise, sauce civet **75€**
- **Fromages affinés locaux** et ses accompagnements **25€**

Les produits dans l'ensemble des menus peuvent varier selon la criée de Lorient, le terroir rennais et son inspiration du moment.

Pour le confort de nos équipes notre établissement ferme à 00h30.

Les tarifs peuvent être ajustés ; ceux en vigueur au jour de votre expérience feront référence.

Prix nets, Taxes et Service Inclus

Mes Souvenirs en 5 Escales à 175€

Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

Asperge verte de chez Robert Blanc, au beurre d'algues,
sardines et citron confit, jus d'étrilles

Langoustine Bretonne, à cru aux algues rouges,
sorbet criste marine

Bigorneaux de Pénestin, au poivre noir fermenté et laurier,
sauce suprême, espuma céleri

Ris de veau, croustillant au sautoir, fraise de veau à la moutarde et à
l'estragon, réglisse et kumquat

Poire d'ici, pochée, sorbet aux herbes, coulis au curcuma et gingembre

Tout changement de plat peut éventuellement entraîner un supplément

Alliance Mets & Vins, 4 verres à 85€ par pers.

📍 *Tous les condiments se trouvent à l'épicerie Boutique d'Els*

Menu à thème du moment sur réservation 48H :

Menu 'Prince de l'océan' en 5 Escales au dîner

280€

Prix nets, Taxes et Service Inclus

Mes Souvenirs en 6 Escales à 240€

Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

Asperge verte de chez Robert Blanc, au beurre d'algues,
sardines et citron confit, jus d'étrilles

Langoustine Bretonne, à cru aux algues rouges,
sorbet criste marine

Bigorneaux de Pénestin, au poivre noir fermenté et laurier,
sauce suprême, espuma céleri

Ris de veau, croustillant au sautoir, fraise de veau à la moutarde et à
l'estragon, réglisse et kumquat

Homard de casier rôti au beurre breton, boudin blanc des pinces,
sauce civet

Gavotte, Sarrasin, Chouchen, Caramel

Tout changement de plat peut éventuellement entraîner un supplément

Alliance Mets & Vins, 5 verres à 115€ par pers.

Prix nets, Taxes et Service Inclus.