

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

Tomates de chez Eric bocel, confites, sorbet green zebra et vanille

Petit pois, laitue de mer et coques de Pénestin

Retour de pêche de nos côtes bretonnes selon la saison,
artichaut camus, barigoule à l'algue rouge, anchoïade, sauce matelote

Pêche blanche, mousse à la sarriette, sorbet pêche à la bière blanche,
groseille et huile d'olive

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 Guéméné, lait ribot

Tomates de chez Eric bocel, confites, sorbet green zebra et vanille

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet, bouillon des carcasses

Petit pois, laitue de mer et coques de Pénestin

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

Cerise, crémeux à la faisselle de brebis, sorbet à la cardamome verte

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 Guéméné, lait ribot

Tomates de chez Eric bocel, confites, sorbet green zebra et vanille

Araignée de mer, crémeux des têtes en sorbet, bouillon des carcasses

Petit pois, laitue de mer et coques de Pénestin

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