"La cuisine est une histoire d'amour
entre le chef et les produits
pour en faire une assiette savoureuse
et ouvrir ses 5 sens..."

Pour une meilleure convivialité du repas
et un meilleur déroulement de service,
nous vous conseillons d'opter
pour le choix d'un même menu
pour l'ensemble de la table.

Nos plats sont faits « maison », et sont amenés à être modifiés en fonction du marché du Chef.
Ils contiennent des allergènes.
Merci de nous en informer à la prise de commande, une carte est à votre disposition.

Liste des 14 allergènes :
Céréales, gluten, œuf, poisson, soja, lait-lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques-coquillages, arachide.

L'Escapade

Escabèche
Maquereaux – Aromates

Ou

Asperge
Crème d'asperge – Œuf poché – Jambon de Serrano

Le Poisson du port de pêche
Siphon de Pommes de terre – Coque

Ou

Lapin
Lapin rôti à basse température

Assiette de Fromages affinés
Jeunes pousses de salades

Ou

Mi-cuit, Mi-fondant
Chocolat 64% – Sorbet fraise

Ou

Abricot
Abricot rôti – Romarin – Compote d'abricot – Glace vanille

33.00 €

Prix nets, boissons non incluses.
Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.
La viande est d'origine française.

Menu Escapade à 33 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
Menu Escapade à 43 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

*Formule du lundi au vendredi, uniquement le midi, hors jour férié :
*Menu Escapade à 29 € 2 plats : Entrée + Plat
*Menu Escapade à 26 € 2 plats : Plat + Dessert

La Belle Échappée

Petit pois
Soupe de petits pois – Menthe – Citron confit – Chair d'araignée – Coque

Ou

Carpaccio
Carpaccio de lieu jaune – Iodé et fumé – Pickles de légumes

Saint-Pierre
Texture de petits pois – Coque – Émulsion crevette – Salicorne

Ou

Veau
Filet de veau cuit à basse température – Légumes de saison

Assiette de Fromages Affinés
Jeunes pousses de salades

Ou

Mi-Cuit, Mi-Fondant
Chocolat 64% - Sorbet fraise

Ou

Meringue
Fraise – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille

45.00 €

Prix nets, boissons non incluses.
Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.
La viande est d'origine française.

Menu Belle Echappée à 45 € 3 plats : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
Menu Belle Echappée à 55 € 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

L'Évasion

Foie gras poêlé
Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

Ou

Carpaccio
Carpaccio de lieu jaune – Iodé et fumé – Pickles de légumes

½ Homard Bleu Grillé
Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse
(Environ 300-350 grammes)

Ou

Cœur de Ris de veau
Braisé – Langoustine

Assiette de Fromages Affinés
Jeunes pousses de salades

Ou

Abricot
Abricot rôti – Romarin – Compote d'abricot – Glace vanille

Ou

Meringue
Fraise – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille

58.00 €

Prix nets, boissons non incluses
Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.
La viande est d'origine française.

Menu Évasion à 58 €	3 plats : Entrée + Plat + Dessert
Menu Évasion à 68 €	4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Le **Kari Gosse** est un mélange d'inspiration indienne, légèrement pimenté qui convient très bien aux crustacés. Il a été mis au point par monsieur **GOSSE**, un pharmacien apothicaire Lorientais du XIX^{e} siècle. Il eut l'idée de créer un curry inspiré de l'époque de la Compagnie des Indes Orientales. D'après Irène Frain[1], le mot "kari" est d'origine tamoul et signifie "mélange d'épices", et le Kari Gosse correspond à un Kari d'une caste de pêcheurs de la région du Tamil Nadu où fut créé le comptoir de Pondichéry

En effet le port de Lorient fut le premier de France à voir débarquer le curry dans ses cargaisons. Les Bretons y ont vu un parfait compagnon culinaire des produits de la pêche.

Par un mélange de piment rouge, coriandre, cumin, curcuma, gingembre, girofle, cardamone, cannelle et fenugrec, il a reconstitué les parfums d'outremer.

Il déposa un brevet pour sa recette. Elle est aujourd'hui fabriquée par M. Ernest Pouëzat, son descendant, à Auray et quelques pharmacies possèdent le droit à la vente dans le Morbihan et dans le Finistère.

La recette la plus connue avec cet assaisonnement est le homard au Kari Gosse.

ENTRÉES

Escabèche **13.50 €**
Maquereaux – Aromates

Asperge **14.00 €**
Crème d'asperge – Œuf poché – Jambon de Serrano

Petit pois **17.50 €**
Soupe de petits pois – Menthe – Citron confit – Chair d'araignée - Coque

Carpaccio **19.00 €**
Carpaccio de lieu jaune – Iodé et fumé – Pickles de légumes

Foie gras poêlé **19.50 €**
Œuf cocotte – Langoustine – Émulsion champignon

POISSONS

Poisson du port de pêche **19.50 €**
Siphon de pommes de terre – Coque

Saint-Pierre **29.00 €**
Texture de petits pois – Coque – Émulsion crevette – Salicorne

½ Homard Grillé (Environ 300-350 grammes) **38.00 €**
Au choix : Beurre Nature ou Beurre Kari Gosse

Prix nets, boissons non incluses
Le poisson est en provenance du port de pêche de Lorient.

VIANDES

Lapin **19.50 €**
Lapin rôti à basse température

Veau **28.00 €**
Filet de veau cuit à basse température – Légumes de saison

Cœur de Ris de veau **36.00 €**
Braisé – Langoustine

DESSERTS

Assiette de Fromages Affinés **11.00 €**
Jeunes pousses de salades

Mi-cuit, Mi-fondant **09.00 €**
Chocolat 64% - Sorbet fraise

Abricot **09.50 €**
Abricot rôti – Romarin – Compote d'abricot – Glace vanille

Meringue **10.00 €**
Fraise – Sorbet citron – Mascarpone – Vanille

Gourmandises de Desserts **12.50 €**
Abricot – Meringue – Mi-cuit en réductions

Café Gourmand (Thé gourmand : 15.50 €) **15.00 €**
Abricot – Meringue – Mi-cuit en réductions - Café perle noir ou Thé

Prix nets, boissons non incluses. La viande est d'origine française.

Menu enfant

(Jusqu'à 12 ans)

Notre Papa cuisine le poisson sans arête…

Plus besoin de les chercher !

Aussi, nous adorons son gâteau au chocolat…

Pour les petits gourmets, nous vous proposons :

Le Poisson du port de pêche de Lorient

Légumes du moment

Le Mi-cuit, Mi-fondant au chocolat

OU

Coupe de glaces

Parfums de saison

Océane et Titouan

13.50 €

Prix net, boissons non comprises