



Menu LATITUDE 47° 39.90 €

- *Terrine de foie gras à la réglisse, chutney et gelée de mirabelles.*
- *Noix de Saint-Jacques simplement rôties, crèmeux Dubarry et réduction de jus de viande.*
- *Croustillant de langoustines au chorizo et feuille de Nori, sauce citronnelle à l'anguille fumée.*



- *Filet de bar rôti sur peau, déclinaison de courges et châtaignes poêlées au beurre, velouté de tomates à la sarriette.*
- *Quasi de veau et purée de haricots coco, jus réduit lié à la purée d'ail.*
- *Blanc de turbot et compotée de poivrons au piment d'Espelette, fondue d'épinards et sauce gingembre.*



Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier (supplément 5 €)



- *Crèmeux chocolat noir-mûre et croustillant au riz soufflé, sorbet à la mûre.*
- *Tarte à la vanille bourbon, émulsion à la noisette et cacahuètes caramélisées.*
- *Le pamplemousse dans tous ses états en sphère de chocolat noir.*

Restaurant **Latitude 47°**
38 boulevard de l'Océan
56750 Damgan
Tél. 02 97 41 10 07

www.latitude47.fr
contact@latitude47.fr





Menu découverte du TERROIR 29.90 €

- *Grosse raviole de coquillages et crustacés, bouillon épicé et petits légumes.*
- *Filet de dorade mariné au miel et gingembre, betterave en différentes textures.*
 - *Proposition du chef au retour du Marché.*



- *Râble de lapin farci à la pistache, écrasé de patate douce et abricot confit, jus parfumé au thym.*
- *Dos de cabillaud à l'andouille de Guéméné, mousseline de pommes de terre et beurre aux herbes.*
 - *Proposition du chef au retour du Pêcheur.*



Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier (supplément 5 €)



- *Ganache au chocolat et tuile au grué de cacao, émulsion miel-chouchen et confiture de quetsches.*
 - *Poire pochée aux épices douces et son consommé, sorbet poire et tuile au sésame.*
 - *Entremets au thé jasmin et sarrasin, confit de pruneaux à l'orangevet soupe à la myrtille.*

Restaurant *Latitude 47°*
38 boulevard de l'Océan
56750 Damgan
Tél. 02 97 41 10 07

www.latitude47.fr
contact@latitude47.fr





Spécialités de la mer

- *Plateau de fruits de mer (6 huîtres, 6 crevettes, 1 tourteau ou 1 araignée (selon arrivage), 6 langoustines, bulots, 10 palourdes). 39,50 € / personne (sur réservation)*
- *Assiette Latitude 47° (6 huîtres, 4 langoustines, 6 crevettes, bulots). 27 € (sur réservation)*
- *Les 6 huîtres creuses n°3 de Penerf. 14 € ou 12 huîtres. 18 €*
- *Les 6 huîtres creuses n°3 et le whisky Rock Oyster de Douglas Lang 18 €*

Entrées à la carte

- *Filet de dorade mariné au miel et gingembre, betterave en différentes textures. 16 €*
- *Terrine de foie gras à la réglisse, chutney et gelée de mirabelles. 19€*
- *Grosse raviole de coquillages et crustacés, bouillon épicé et petits légumes. 17€*
- *Noix de Saint-Jacques simplement rôties, crémeux Dubarry et réduction de jus de viande. 18 €*
- *Croustillant de langoustines au chorizo et feuille de Nori, sauce citronnelle à l'anguille fumée. 19 €*
- *Proposition du Chef au retour du Marché. 16 €*

Restaurant *Latitude 47°*
38 boulevard de l'Océan
56750 Damgan
Tél. 02 97 41 10 07

www.latitude47.fr
contact@latitude47.fr

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

**Restaurant
du Terroir**
Quand la Bretagne confie son jardin aux chefs



Plats à la Carte

- *Dos de cabillaud à l'andouille de Guéméné, mousseline de pommes de terre et beurre aux herbes. 23€*
- *Rable de lapin farci à la pistache, écrasé de patate douce et abricot confit, jus parfumé au thym. 23€*
- *Proposition du Chef au Retour du Pêcheur. 22€*
- *Filet de bar rôti sur peau, déclinaison de courges et châtaignes poêlées au beurre, velouté de tomates à la sarriette. 25€*
- *Quasi de veau et purée de haricots coco, jus réduit lié à la purée d'ail. 25€*
- *Blanc de turbot et compotée de poivrons au piment d'Espelette, fondue d'épinards et sauce gingembre. 25€*
- *Grande Assiette Végétarienne de saison. 22€*

Fromages

- *Assortiment de fromages bretons en assiette, confit de cidre fermier 8€*

Desserts à la carte

- *Ganache au chocolat et tuile au grué de cacao, émulsion miel-chouchen et confiture de quetsches. 10€*
- *Poire pochée aux épices douces et son consommé, sorbet poire et tuile au sésame. 10€*
- *Entremets au thé jasmin et sarrasin, confit de pruneaux à l'orange et soupe à la myrtille. 10€*
- *Crèmeux chocolat noir-mûre et croustillant au riz soufflé, sorbet à la mûre. 12€*
- *Tarte à la vanille bourbon, émulsion à la noisette et cacahuètes caramélisées. 12€*
- *Le pamplemousse dans tous ses états en sphère de chocolat noir. 12€*

Restaurant **Latitude 47°**
38 boulevard de l'Océan
56750 Damgan
Tél. 02 97 41 10 07

www.latitude47.fr
contact@latitude47.fr

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS


Restaurant
du Terroir
Quand la Bretagne confie son jardin aux chefs



Formule Découverte du Terroir 24,90 €

(Sauf le dimanche midi et jours fériés)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

A choisir dans notre menu Découverte du Terroir

Formule Latitude 47° 31,90 €

(Sauf le dimanche midi et jours fériés)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

A choisir dans notre menu Latitude 47°

Menu Gourmet Enfant (Jusqu'à 12 ans) 18,50 €

Il n'est jamais trop tôt pour le plaisir des papilles. C'est l'occasion d'initier les plus jeunes à de nouvelles saveurs.

- *Entrée du jour au du retour du marché.*

ou

- *Terrine de foie gras à la réglisse, chutney et gelée de mirabelles.*



- *Proposition du Chef au retour du pêcheur.*

ou

- *Blanc de volaille rôti et sa garniture de saison, jus réduit.*



- *Ganache au chocolat et tuile au gruë de cacao, émulsion à la noisette et cacahuètes caramélisées.*

ou

- *Poire pochée aux épices douces et son consommé, sorbet poire et tuile au sésame.*

Restaurant **Latitude 47°**
38 boulevard de l'Océan
56750 Damgan
Tél. 02 97 41 10 07

www.latitude47.fr
contact@latitude47.fr

