

MENU DU TERROIR

29,90 €

- *Filet de lieu jaune rôti sur peau, betterave jaune cuite sur son lit de sel, poutargue et harenga sur crème de brebis.*
- *Espadon en feuille de nori, crémeux de potimarron et réduction teriyaki.*
 - *Entrée du jour au retour du marché.*



- *Pavé de cabillaud poêlé, haricots blancs à l'andouille de Guémené, crème d'ail.*
- *Paleron cuit à basse température, épeautre cuisiné comme un risotto, jus de Porto.*
 - *Proposition du chef au retour du pêcheur.*



*Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier.
(Supplément 8 €)*



- *L'inspiration gourmande du pâtissier.*
- *Streusel parfumé à l'Amaretto, crémeux café et émulsion mascarpone, glace Baileys.*
 - *La pomme déclinée en différentes textures.*

MENU LATITUDE 47°

39,90 €

- *Escalope de foie gras poêlée, jus de viande corsé, crémeux Dubarry à la noix.*
- *Citron confit et farci, langoustines juste dorées, bouillon parfumé à la livèche.*
- *Noix de Saint-Jacques rôties, petits légumes croquants et bouillon au curry vert, anguille fumée.*



- *Dos de bar snacké, artichauts façon barigoule, crémeux de panais et sauce aux herbes fraîches.*
- *Médailon de quasi de veau saisi au sautoir, galette de blé noir croustillante, champignons sautés et jus infusé à la citronnelle.*
- *Blanc de turbot et crémeux de butternut à la spiruline, fenouil confit et beurre citron.*



- *Les fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier.*
(Supplément 8 €)



- *Baba imbibé au rhum, crème mousseline exotique, chutney mangue ananas.*
- *Chocolat grandes origines et compotée d'agrumes en tartelette, sorbet pamplemousse rose.*
- *Emulsion à l'amande amère en demi-sphère de chocolat, tuile à la noix de pécan et glace fromage blanc.*

Formule Découverte du Terroir

24,90 €

(Uniquement du lundi au vendredi pour le déjeuner)

Entrée / Plat

Plat / Dessert

A choisir dans notre menu Découverte du Terroir

Formule Latitude 47 ° 34,90 €

(Uniquement du lundi au vendredi pour le déjeuner)

Entrée / Plat

Plat / Dessert

A choisir dans notre menu Latitude 47°

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

C'est l'occasion d'initier les plus jeunes à de nouvelles saveurs.

- *Entrée du jour avec le retour du marché.*
ou
- *Filet de lieu jaune rôti sur peau, betterave jaune cuite sur son lit de sel, poutargue et harenga sur crème de brebis.*



- *Proposition du Chef avec le retour du pêcheur.*
ou
- *Paleron cuit à basse température, épeautre cuisiné comme un risotto.*



- *La pomme déclinée en différentes textures.*
- *Emulsion à l'amande amère en demi-sphère de chocolat, tuile à la noix de pécan et glace fromage blanc.*

Spécialités de la mer

- *Plateau de fruits de mer sur commande* : 6 huîtres, 6 crevettes, 1/2 tourteau ou araignée (selon arrivage), 6 langoustines, bulots, 10 palourdes. 43 € / personne
- *Assiette Latitude 47° sur commande* :
6 huîtres, 4 langoustines, 6 crevettes, bulots. 29 €
- *Les 6 huîtres creuses n°3 de Pénerf*. 14 €
- *Les 12 huîtres creuses n°3 de Pénerf*. 18 €

Entrées à la carte

- *Filet de lieu jaune rôti sur peau, betterave jaune cuite sur son lit de sel, poutargue et harenga sur crème de brebis*. 16€
- *Espadon en feuille de nori, crémeux de potimarron et réduction teriyaki*. 17€
- *Entrée du jour au retour du marché*. 16€
- *Escalope de foie gras poêlée, jus de viande corsé, crémeux Dubarry à la noix*. 23€
- *Citron confit et farci, langoustines juste dorées, bouillon parfumé à la livèche*. 23€
- *Noix de Saint-Jacques rôties, petits légumes croquants et bouillon au curry vert, anguille fumée*. 23€

Plats à la Carte

- *Pavé de cabillaud poêlé, haricots blancs à l'andouille de Guémené, crème d'ail*. 23€
- *Paleron cuit à basse température, épeautre cuisiné comme un risotto, jus de Porto*. 23€
- *Proposition du chef au retour du pêcheur*. 22€
- *Dos de bar snacké, artichauts façon barigoule, crémeux de panais et sauce aux herbes fraîches*. 25€
- *Médailon de quasi de veau saisi au sautoir, galette de blé noir croustillante, champignons sautés et jus infusé à la citronnelle*. 25€
- *Blanc de turbot et crémeux de butternut à la spiruline, fenouil confit et beurre citron*. 25€
- *Grande Assiette Végétarienne de saison*. 22 €

Fromages

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

Desserts à la carte

- *L'inspiration gourmande du pâtissier. 10€*
- *Streusel parfumé à l'Amaretto, crémeux café et émulsion mascarpone, glace Baileys. 10€*
- *La pomme déclinée en différentes textures. 10€*
- *Baba imbibé au rhum, crème mousseline exotique, chutney mangue ananas. 12€*
- *Chocolat grandes origines et compotée d'agrumes en tartelette, sorbet pamplemousse rose. 12€*
- *Emulsion à l'amande amère en demi-sphère de chocolat, tuile à la noix de pécan et glace fromage blanc. 12€*