



Notre philosophie...

Dans une ambiance décontractée mais raffinée, les yeux plongés dans l'océan, les pieds poudrés de sable doré, profitez d'un moment hors du temps pour savourer les produits de qualité du Golfe du Morbihan.

Ne regardez que l'essentiel et laissez-vous embarquer par la magie du Restaurant Latitude 47°

Convaincus que la découverte d'une région se fait aussi par le goût et la rencontre avec les producteurs locaux, le Latitude 47° labellisé 'Maître Restaurateur' et 'Restaurant du Terroir Breton' est particulièrement attentif à la qualité et à l'origine des produits qu'il cuisine.

S'inscrivant plus largement dans une démarche de développement durable, nous voulons contribuer à valoriser une économie de proximité respectant les savoir-faire traditionnels des petits producteurs en proposant une expérience gustative qui garantit une rencontre conviviale et authentique avec la Bretagne d'aujourd'hui.

Le Chef du Latitude 47° Alain Orillac et l'ensemble de l'équipe vous souhaitent un bon moment parmi nous.



Menu Découverte du Terroir 29.90 €

- *Rascasse en bouillon thaï épicé au curry rouge et crémeux de butternut.*
- *Filet de maquereau confit, pickles de betterave jaune et huile d'herbes.*
- *Proposition du chef au retour du Marché.*



- *Dos de cabillaud rôti sur peau, légumes racines et fenouil braisé, sauce au safran.*
- *Filet de canette aux épices et noisettes torréfiées, crémeux de patates douces, jus de canard réduit parfumé à l'ail.*
- *Proposition du chef au retour du Pêcheur.*



Trio de fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier et mesclun. (Supplément 8 €)



- *Mousse noix de coco et streusel aux amandes, émulsion curry et tuile cacahuète.*
- *La mûre dans tous ses états et ganache au chocolat noir, figue fraîche.*
- *Compotée de pommes et quenelle vanille-chocolat blanc, gelée de pomme verte et réduction de cidre.*

Menu Latitude 47° 39.90€

- *Terrine de foie gras en gelée de châtaignes, confiture de coings et chutney pommes raisin.*
- *Noix de Saint-Jacques simplement rôties, crémeux Dubarry au sel fumé, jus de viande et langues d'oursin.*
 - *Langoustines justes raidies et blanc de seiche cuit à basse température, réduction de crustacés et purée de giroles.*



- *Blanc de turbot poêlé, fondue d'épinards, compotée de courge et kumquat confit, sauce citron vert.*
- *Grenadin de veau, écrasé de haricots coco, marmelade de pruneaux et sauce au cidre.*
 - *Dos de bar snacké et embeurrée de chou, galette de blé noir croustillante, sauce ciboulette.*



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



- *Choux pâtissiers chocolat lait-noisette, la poire en différentes textures et noisettes caramélisées.*
- *Entremet chocolat noir myrtille, glace et crémeux myrtille.*
- *Déclinaison de prunes servie en tartelette, zestes d'orange et glace au miel.*

Formule Découverte du Terroir 24,90 €

(Sauf le dimanche midi et jours fériés)

Entrée / Plat

Plat / Dessert

A choisir dans notre menu Découverte du Terroir

Formule Latitude 47 ° 34,90 €

(Sauf le dimanche midi et jours fériés)

Entrée / Plat

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.

- Proposition du chef au retour du Marché.

ou

- Terrine de foie gras en gelée de châtaignes, confiture de coings et chutney pommes raisins.

∞∞∞

- Proposition du chef au retour du Pêcheur.

ou

- Filet de canette aux épices et noisettes torréfiées, crémeux de patates douces, jus de canard réduit parfumé à l'ail.

∞∞∞

- La mûre dans tous ses états et ganache au chocolat noir, figue fraîche.
 - Compotée de pommes et quenelle vanille-chocolat blanc, gelée de pomme verte.

Spécialités de la mer

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

Entrées à la carte

- Rascasse en bouillon thaï épicé au curry rouge, et crémeux de butternut. 17 €
- Filet de maquereau confit, pickles de betterave jaune et huile d'herbe. 16 €
- Proposition du chef au retour du Marché. 16 €
- Terrine de foie gras en gelée de châtaigne, confiture de coings et chutney pommes raisins. 19 €
- Langoustines justes raidies et blanc de seiche cuit à basse température, réduction de crustacés et purée de giroles. 19 €
- Noix de Saint-Jacques simplement rôties, crémeux Dubarry au sel fumé, jus de viande et langues d'oursin. 18 €

Plats à la Carte

- Dos de cabillaud rôti sur peau, légumes racines et fenouil braisé, sauce au safran. 23 €
- Filet de canette aux épices et noisettes torréfiées, crémeux de patates douces, jus de canard réduit parfumé à l'ail. 23 €
- Proposition du chef au retour du Pêcheur. 22 €
- Dos de bar snacké et embeurrée de chou, galette de blé noir croustillante, sauce ciboulette. 25 €
- Grenadin de veau, écrasé de haricots coco, marmelade de pruneaux et sauce au cidre. 25 €
- Blanc de turbot poêlé, fondue d'épinards, compotée de courge et kumquat confit, sauce citron vert. 25 €
- Grande Assiette Végétarienne de saison. 22 €

Fromages

- Trio de fromages Bretons en assiette, confit de cidre fermier et mesclun. 8 €

Desserts à la carte

- Mousse noix de coco et streusel aux amandes, émulsion curry et tuile cacahuète. 10 €
- La mûre dans tous ses états et ganache au chocolat noir, figue fraîche. 10 €
- Compotée de pommes et quenelle vanille-chocolat blanc, gelée de pomme verte et réduction de cidre. 10 €
- Entremet chocolat noir myrtille, glace et crémeux myrtille. 12 €
- Choux pâtisseries chocolat lait-noisette, la poire en différentes textures et noisettes caramélisées. 12 €
- Déclinaison de prunes servie en tartelette, zestes d'orange et glace au miel. 12 €