



## Menu du Chef



Chaque semaine, Jérémie Louis  
vous propose de découvrir une création gourmande  
en 3 séquences composée selon l'instinct  
du moment et les meilleurs produits du cru.



*59.00 € ttc, service compris*

## Menu "Le Manoir"

Huître de Larmor-Baden, coco de Paimpol et algue



Rouget, chou et jus au thé fumé



Bœuf, blette et parfums de sous-bois



Première douceur



Figues, thym et citron

*79.00 € ttc, service compris*

*Menu servi pour l'ensemble des convives*

## Menu "Le Château"

Huître de Larmor-Baden, coco de Paimpol et algue



Haricot vert, lait Ribot et caviar



Homard, courge et noisette



Agneau de Belle-Ile-en-Mer,  
tétragone et christe marine



Fromages d'ici et d'ailleurs



Première douceur



Chocolat, caramel et sarrasin

*109.00 € ttc, service compris*

*Menu servi pour l'ensemble des convives*



## A la Carte...

Huître de Larmor-Baden,  
coco de Paimpol et algue - 28.00 €

Haricot vert,  
lait Ribot et caviar - 32.00 €

Foie gras, chouchen, pomme et genièvre - 31.00 €



Sole, chou et jus au thé fumé - 42.00 €

Homard, courge et noisette - 58.00 €



Bœuf, blette et parfums de sous-bois - 46.00 €

Agneau de Belle-Ile-en-Mer,  
tétragone et christe marine - 47.00 €



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs - 15.00 €



Chocolat grand cru de chez Michel Cluizel,  
caramel et sarrasin - 18.00 €

Figue, citron et thym - 18.00 €

Reine-Claude, crème crue et tagète - 18.00 €

## Nos partenaires locaux...

*Nous avons choisi de travailler*

*avec des Femmes et des Hommes de notre belle région de Bretagne qui, comme nous, ont la passion de leur métier et avec lesquels nous partageons un socle de valeurs communes...*

C'est ainsi que nous souhaitons remercier :

**Les Viviers Quiberonnais** pour la pêche locale

**La Maison Masse** pour leur foie gras breton

**Mélanie Beziau** pour ses cueillettes  
d'herbes et de fleurs sauvages locales

**Ty T'Œuf** pour les œufs biologiques de Kervignac

**La Maison Burgaud** pour les canards de Challans

**Christien Viande** pour la qualité de ses bovins

**Les Ets Crénéguy** pour les coquillages de Larmor Baden

**La Fromagerie Martin** pour la qualité de son affinage

**La Ferme d'Eugénie** pour son petit Marcel

**La Laiterie de Kerguillet** pour son beurre  
demi-sel et ses yaourts biologiques

**Michel Cluizel** pour son chocolat Grand cru

## Nos partenaires Relais & Châteaux

...

