

**« Mes Souvenirs »**  
**205 €**

Ceux de mon enfance, lorsque dans les cuisines de mon papa, je le regardais cuisiner et sélectionner les produits. Tous ces goûts et senteurs, j'aime à vous les faire partager avec mes équipes.

Ronan

**Blé noir, noir de notre minotier « Le Stunff » à Bubry**

Pomme de terre, andouille de Guéméné, lait Ribot

\*\*

**Huitre plate de Belon**

Navet, groseille, amande

\*\*

**Araignée de mer**

Tomate confite, wakamé, gingembre

\*\*

**Palourde grise**

Marinière, criste marine, nori

\*\*

**Demoiselle des Océans**

Bisque, Kari Gosse, Dulce marine

\*\*

**Lieu jaune de ligne**

Coques, Kombu royal, beurre blanc

\*\*

**Homard de mon enfance**

Au barbecue, haricot de mer, sauce civet

\*\*

**Ris de veau de lait**

Fraise de veau, réglisse, oignons grelots

\*\*

**Gavotte bretonne**

Chouchen, sarrasin, caramel

\*\*

**Le dessert préféré du Chef**

**En 4 arrimages 160€**

**Menu proposé pour l'ensemble de la table  
au dîner du mardi au samedi**

**Chariot de fromages en supplément à la carte 18€**

**Hors boissons**

**Dîner de 19h30 à 21h15 dernière commande.**

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,  
L'Hostellerie de Plaisance et ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France.  
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets, service compris.  
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

**Nous vous informons qu'une tenue vestimentaire correcte\* est souhaitée au restaurant.**

**\*Au déjeuner : claquettes/tongs ne sont pas admis.**

**\*Au dîner : Veste obligatoire pour les messieurs (cravate non imposée).**

**Vêtement de sport, short, chaussures de sport et claquettes/tongs ne sont pas admis.**

Service voiturier disponible



**RELAIS &  
CHATEAUX**