

la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



Rechercher le goût juste, valoriser des produits choisis avec une extrême rigueur en respectant toujours leurs saveurs premières, leur offrir le meilleur traitement possible sans s'interdire de réécrire l'histoire d'une recette ou de laisser s'exprimer l'inspiration du moment : des émotions simples, élégantes et accessibles.

Nicolas Conraux

TERRE NOURRICIERE 79,00

Complète Kraz
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
Rouget de petit bateau, délicate et jus d'arêtes
Poularde de la maison Culoiseau, truffe melanosporum du Périgord
Agrumes acidulés de la maison Bachès
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

FORCE DU VIVANT 98,00

Complète Kraz
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
Noix de Saint-Jacques, beurre blanc léger et dulce
Rouget de petit bateau, délicate et jus d'arêtes
Poularde de la maison Culoiseau, truffe melanosporum du Périgord
Poire bio, queue fermentée et poivre de Kampot
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL*) 79,00

Tempura de légumes et d'algues
Crème de pollen et légumes du Boutoc
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
Récolte de nos maraîchers, vinaigrette tiède d'agrumes Bachès et betteraves
Poire bio, queue fermentée et poivre de kampot
Glace de céréales au chocolat cru

**sans oeuf, pauvre en gluten, sans lactose, sans viande, sans poisson*

SAISON CLAIRE 165,00

Complète Kraz
Fricassée de champignons, cuirs acidulés
Noix de Saint-Jacques, beurre blanc léger et dulce
Huître de Lilia tiédie et blé noir de Bretagne
Rouget de petit bateau, délicate et jus d'arêtes
Ormeau élevé en pleine mer, safran de Pouldreuzic et topinambour
Poularde de la maison Culoiseau, truffe melanosporum du Périgord
Poire bio, queue fermentée et poivre de kampot
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

Supplément plateau de fromages 22,00

Découverts et affinés par Sten Marc

Nous conseillons le choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives

ACCORD METS ET VINS

Notre chef sommelier vous propose ses belles découvertes

2 verres 32,00

3 verres 48,00

4 verres 64,00

À LA TABLE DE JEANNE-YVONNE

Huître de Lilia tiédie et blé noir de Bretagne 38,00

Ormeau élevé en pleine mer, safran de Pouldreuzic et topinambour (entrée) 46,00

Ormeau élevé en pleine mer, safran de Pouldreuzic et topinambour (plat) 82,00

Poularde de la maison Culoiseau, truffe melanosporum 52,00

Plateau de fromages découverts et affinés par Sten Marc 19,50

Soufflé de far breton et crème glacée à la vanille de Madagascar 22,00

MENU ENFANTS (- 12 ANS) 34,00

Complète Kraz

Truite du Leguer fumée

Culoiselle et légumes du Boutoc

Cornet maison et glace ou sorbet de Benjamin



RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labutte.fr

Prix TTC en euros, service compris

*Paiements acceptés : CB Visa et Mastercard, AMEX, espèces, chèques, chèques vacances
 Les produits de notre carte sont tracés et peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides,
 fruits à coques. Liste consultable sur simple demande.*