

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 89,00

Complète Kraz
Fricassée de champignons, cuirs tourbés
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Pommes fraîches acidulées au verjus
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

FORCE DU VIVANT 120,00

Complète Kraz
Truite du Leguer confite et herbes du jardin
Homard de casier glacé aux sucs
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Fraises de pleine terre de Plougastel et sorbet herbacé
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL*) 89,00

Boule d'or et crème de pollen
Fricassée de champignons, cuirs tourbés
Chou-fleur de Tréfléz
Récolte de nos maraîchers, vinaigrette tiède d'agrumes
Pommes fraîches acidulées au verjus
Glace de céréales au chocolat cru

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

SAISON CLAIRE 180,00

Complète Kraz
Truite du Leguer confite et herbes du jardin
Huître de Lilia tiédie et blé noir de Bretagne
Homard de casier glacé aux sucs
Pêche durable de la pointe Finistère
Ormeau élevé en pleine mer, safran de Pouldreuzic
Viande d'élevage raisonnée
Fraises de pleine terre de Plougastel et sorbet herbacé
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 38,00

3 verres 56,00

4 verres 72,00

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) 52,00

Ormeau élevé en pleine mer, safran de Pouldreuzic et topinambour (plat) 88,00

Homard de casier glacé aux sucs (plat) 92,00

Viande d'élevage raisonné 58,00

Plateau de fromages découverts et affinés par Sten Marc 22,00

Soufflé de far breton et crème glacée à la vanille de Madagascar 28,00

MENU ENFANTS (- 12 ANS) 38,00

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.