

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
Tomates bio, cuir et basilic du jardin
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Pêche bio à la cire, Mycelium et granité de cerdon rosé
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

FORCE DU VIVANT 120,00

Complète Kraz
Truite du Leguer, écailles iodées
Homard de casier glacé aux sucs
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Framboises de Cléder et sorbet herbacé
Crêpe dentelle et caramel au beurre salé

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL*) 89,00

L'Estran : algues et chanvre
Tomates bio, cuir et basilic du jardin
Chou-fleur de Tréfléz
Récolte de nos maraîchers, safran de Pouldreuzic
Pêche bio à la cire, Mycelium et granite de cerdon rosé
Herbes Glacées et vinaigre de cire

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

SAISON CLAIRE 180,00

Complète Kraz
Truite du Leguer, écailles iodées
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
Framboises de Cléder 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 72,00

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

Crêpe dentelle et caramel au beurre salé



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.*