

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
Truite du Leguer, écailles de mûres préservées
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Prune d'Ente et amandon
Crêpe dentelle et pralin au sarrazin

FORCE DU VIVANT 120,00

Complète Kraz
Truite du Leguer, écailles de mûres préservées
Coquille Saint Jacques de plongée
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Agrumes de la Maison Vessière
Crêpe dentelle et pralin au sarrazin

CHEMINS DE TRAVERSE (VÉGÉTAL*) 89,00

L'Estran : algues et chanvre
Fricassée de champignons
Le céleri acidulé
Récolte de nos maraîchers, safran de Pouldreuzic
Variétés de poires et cuir au miso
Crème Glacée Végétale

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

SAISON CLAIRE 180,00

Complète Kraz
Truite du Leguer, écailles iodées
Carpaccio Marin brûlé à la flamme, agrumes
Coquille Saint Jacques de plongée
Truffes du Périgord, Pomme de Terre
Pêche durable de la pointe Finistère
Viande d'élevage raisonné
Agrumes de la Maison Vessière
Crêpe dentelle et pralin au sarrazin

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 42,00

3 verres 62,00

4 verres 78,00

À LA TABLE DE JEANNE-YVONNE

Truffes du Périgord, Pomme de Terre 62,00

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

Pêche durable de la pointe Finistère 62,00

Viande d'élevage raisonné 72,00

Plateau de fromages découverts et affinés 22,00

par Sten Marc

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.