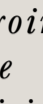


la butte

1952



RUE DE LA MER
PLOUIDER



Nous aimons croire que nos clients sont une famille et nous souhaitons qu'ils se sentent ici comme à la maison. De l'ancienne auberge traditionnelle, nous avons conservé cet état d'esprit.

S'inspirer de la force de la région, de la force du vivant, de nos producteurs et artisans, est notre chemin au quotidien.

Solène & Nicolas Conraux

DÉCOUVERTE 98,00

Kraz' Coques
Estran, algues et chanvre
Lieu jaune de ligne
Le Jusant
Petite pêche, condiment umami ou *Homard de la côte en 3 services *supplément 58 euros pour 3 services
Rhubarbe pochée, verjus
Soufflé de far breton

**ce menu n'est pas disponible le samedi soir, les jours fériés et les veilles de jours fériés.*

EXPÉRIENCE 148,00

Kraz' Coques
Estran, algues et chanvre
Lieu jaune de ligne
Le Jusant
Agneau des prés salés, petits pois
l'Ormeau d'élevage de Sylvain
Petite pêche condiment umami ou *Homard de la côte en 3 services *supplément 58 euros pour 3 services
Fraises préservées, Hydrolat de mélisse
Soufflé de far breton

PRÉSERVER (VÉGÉTAL*) 128,00

Ail noir et Moromi
Estran, algues et chanvre
Fenouil marin
Le Jusant
Chou-fleur et condiments
Mycélium et champignon
Fraises préservées, Hydrolat de mélisse
Chocolat, avoine

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

TABLE DES CHEFS 180,00

Expérience gustative immersive de 2 à 4 personnes

La Table des Chefs est un espace dédié à la découverte, au cœur de notre cuisine et de sa brigade. Vous assisterez à la préparation de votre menu, vivrez pleinement l'expérience pour éveiller tous vos sens.

Pour une meilleure expérience, nous vous conseillons de prendre le même menu pour l'ensemble de la table.

EN SUPPLÉMENT DE VOTRE MENU

Ormeau d'élevage de Sylvain à Plouguerneau 32,00
(2 pièces)

Homard de la côte en 3 services 78,00

Fromages de notre région affinés par Sten Marc 25,00

ACCORD METS ET VINS

Guillaume, notre chef sommelier, vous propose ses belles découvertes

2 verres 42,00

3 verres 62,00

4 verres 78,00

5 verres 98,00

ACCORD METS ET BOISSONS VIVANTES

Nos boissons vivantes sont réalisées avec nos propres ferments, le rythme des saisons et notre imagination... Nous vous invitons à les découvrir avec nos accord mets et boissons vivantes.

4 verres 52,00

MENU ENFANTS (- 12 ANS) 45,00



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.