

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

Prémices du vivant
Estran
Moules des Abers, fenouil du liorz
Huître de Plouguerneau maturée
Petite pêche, courges acidulées ou
**Ormeau élevé en pleine mer de Sylvain, 3 pièces
supplément de 28€*
Paires au foin et herbes du jardin
Soufflé de far Breton

**Ce menu n'est pas disponible le samedi soir*

EXPÉRIENCE 148,00

Prémices du vivant
Estran
Moules des Abers, fenouil du liorz
Huître de Plouguerneau maturée
Saint-Jacques de plongée et condiment sarrasin
Petite pêche, courges acidulées ou
**Ormeau élevé en pleine mer de Sylvain, 3 pièces
supplément de 28€*
Agneau des prés salés en fines tranches
Paires au foin et herbes du jardin
Soufflé de far Breton

PRÉSERVER (VÉGÉTAL*) 128,00

Chips de moromi et ail noir
Estran
La Courge
Le Jusant
Chou-fleur et condiments
Mycélium et champignon
Mûres préservées, chantilly végétale et amandon
Chocolat, avoine

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

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 élevé en pleine mer 32,00
de Sylvain
(2 pièces)

Fromages de notre région 25,00
affinés par Sten Marc

Vivez et partagez l'expérience d'un menu identique pour l'ensemble de votre table.

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.

Accord en 4 services 58,00

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.