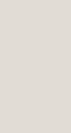
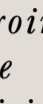


# la butte

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€*  
Angus de Plouider  
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](http://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.*