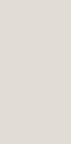
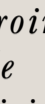


# la butte

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

Saint-Jacques de plongée et condiment sarrasin

Huître de Plouguerneau maturée

Petite pêche, courges acidulées ou

*\*Ormeau élevé en pleine mer de Sylvain, 3 pièces*

*supplément de 28€*

Poires au foin et herbes du jardin

Soufflé de far Breton

## EXPÉRIENCE

148,00

Prémices du vivant

Estran

Saint-Jacques de plongée et condiment sarrasin

Huître de Plouguerneau maturée

Petite pêche, courges acidulées ou

*\*Ormeau élevé en pleine mer de Sylvain, 3 pièces*

*supplément de 28€*

Truffes du Périgord et pommes de terre

Angus de Plouider

Poires à la cire de nos ruches

Soufflé de far Breton

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

## PRÉSERVER (VÉGÉTAL\*)

128,00

Chips de moromi et ail noir

Estran

La Courge

Le Jusant

Chou-fleur et condiments

Truffes du Périgord et pommes de terre

Fruits préservés, 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, vivez 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.*