## la butte

RUE DE LA MER
PLOUIDER

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.

Nous aimons croire que nos clients sont une famille et nous souhaitons qu'ils se sentent ici comme à la maison.

D É C O U V E R T E

Petite pêche, courges acidulées ou

Prémices du vivant

Estran

EXPÉRIENCE

Estran

Prémices du vivant

supplément de 28€

PRÉSERVER (VÉGÉTAL\*)

Chips de moromi et ail noir

Estran

La Courge

Le Jusant

Chocolat, avoine

TABLE DES CHEFS

Pour

une

de prendre

Huître de Plouguerneau maturée

Petite pêche, courges acidulées ou

Solène & Nicolas Conraux

Saint-Jacques de plongée et condiment sarrasin Huître de Plouguerneau maturée

98,00

148,00

128,00

180,00

conseillons

la table.

25,00

42,00

98,00

45,00

\*Ormeau élevé en pleine mer de Sylvain, 3 pièces supplément de 28€

Poires au foin et herbes du jardin
Soufflé de far Breton
\*Ce menu n'est pas disponible le samedi soir

Saint-Jacques de plongée et condiment sarrasin

Truffes du Périgord et pommes de terre
Angus de Plouider
Poires à la cire de nos ruches
Soufflé de far Breton

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

Chou-fleur et condiments Truffes du Périgord et pommes de terre

Fruits préservés, chantilly végétale et amandon

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

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.

expérience,

le même menu pour

nous

vous

l'ensemble de

Expérience gustative immersive de 2 à 4 personnes

meilleure

Fromages de notre région

affinés par Sten Marc

ACCORD METS ET VINS

belles découvertes

2 verres

5 verres

imagination.

MENU ENFANTS (- 12ANS)

votre table.

EN SUPPLÉMENT DE VOTRE MENU

Ormeau élevé en pleine mer 32,00

de Sylvain
(2 pièces)

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

3 verres 62,00
4 verres 78,00

ACCORD METS ET BOISSONS VIVANTES

Guillaume, notre chef sommelier, vous propose ses

Accord en 4 services 58,00

Nos boissons vivantes sont réalisées avec nos propres ferments, le rythme des saisons et notre

E LA

www.labutte.fr