

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
Huître de Plouguerneau, sarrasin
Laisse de Mer
Petite pêche, courges acidulées
Pommes et verjus, citron de Menton
Soufflé de far Breton

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

EXPÉRIENCE 148,00

Prémices du vivant
Estran
Huître de Plouguerneau, sarrasin
Laisse de mer
Saint-Jacques de plongée
Petite pêche, courges acidulées
Boeuf de la Côte des Légendes
Pommes et verjus, citron de Menton
Soufflé de far Breton

L'ORMEAU ÉLEVÉ EN PLEINE MER

*En remplacement de la Pêche (3 pièces) 28,00

*En supplément de votre menu (2 pièces) 32,00

FROMAGES

Chariot de fromages Bretons 25,00
affinés par Sten Marc

PRÉSERVER (VÉGÉTAL*) 128,00

Chips de moromi et ail noir
Estran
La Courge
Le Jusant
Chou-fleur et condiments
Mycélium
Fruits préservés
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.

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.