## 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.

DÉCOUVERTE

Moules des Abers

Coco de Paimpol

Moules des Abers

Coco de Paimpol

Saint-Jacques

FROMAGES

L'Estran

Chou-fleur, persil

L'oignon de Roscoff

TABLE DES CHEFS

Pommes de Kerembléau, fenouil

Fruit du caroubier et algues 358

Expérience gustative immersive de 2 à 4 personnes

meilleure

Pour

de prendre

Chariot de fromages Bretons

PRÉSERVER (VÉGÉTAL\*)

La pêche de petit bateau

Conférence, myrtille et mélisse

Solène & Nicolas Conraux

L'Estran Huître Glaz

98,00

148,00

32,00

25,00

128,00

180,00

conseillons

table.

42,00

62,00

78,00

98,00

la

Fruit du caroubier et algues 358 \*Ce menu n'est pas disponible le samedi soir. EXPÉRIENCE L'Estran Huître Glaz

L'oignon de Roscoff La pêche de petit bateau Conférence, myrtille et mélisse Fruit du caroubier et algues 358 L'ORMEAU ÉLEVÉ EN PLEINE MER & CUEILLETTE MARINE \*En supplément de votre menu (2 pièces)

affinés par Sten Marc

Mycélium L'asperge Coco de Paimpol

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

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

l'ensemble de

vous

La Table des Chefs est un espace dédié à la découverte,

Guillaume, notre chef sommelier, vous propose ses

ACCORD METS ET BOISSONS VIVANTES

ACCORD METS ET VINS

belles découvertes

2 verres

3 verres

4 verres

5 verres

imagination.

Accord en 4 services 58,00

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

MENU ENFANTS (- 12ANS)

45,00