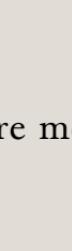


# la butte

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*

---

## FROMAGES

L'Estran  
Huître Glaz  
Coco de Paimpol  
L'oignon de Roscoff

La pêche de petit bateau

Carotte, safran, gwell

Fruit du caroubier et algues 358

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

---

## EXPERIENCE

148,00

L'Estran  
Huître Glaz  
Saint-Jacques  
Coco de Paimpol

L'oignon de Roscoff

Truffes du Périgord

La pêche de petit bateau

Carotte, safran, gwell

Fruit du caroubier et algues 358

*32,00*

---

## 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 ferment, le rythme des saisons et notre imagination.

Accord en 4 services 58,00

---

## 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.

*Prix TTC en euros, service compris. \*sans oeuf, sans lactose, sans viande, sans poisson et pauvre en gluten.*

Chariot de fromages Bretons 25,00  
affinés par Sten Marc

*Préservé (végétal\*) 128,00*

L'Estran  
Chou-fleur, persil  
L'asperge  
Coco de Paimpol

L'oignon de Roscoff

Truffes du Périgord

La pêche de petit bateau

Carotte, safran, gwell

Fruit du caroubier et algues 358

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

---

## ACCORD METS ET BOISSONS VIVANTES

45,00

Nos boissons vivantes sont réalisées avec nos propres ferment, le rythme des saisons et notre imagination.

Accord en 4 services 58,00

*Préservé (végétal\*) 128,00*

L'Estran  
Chou-fleur, persil  
L'asperge  
Coco de Paimpol

L'oignon de Roscoff

Truffes du Périgord

Conférence, myrtille et mélisse

Fruit du caroubier et algues 358

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

*Préservé (végétal\*) 128,00*

L'Estran  
Chou-fleur, persil  
L'asperge  
Coco de Paimpol

L'oignon de Roscoff

Truffes du Périgord

Conférence, myrtille et mélisse

Fruit du caroubier et algues 358

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