

Comptoir

LA BUTTE

1952



RUE DE LA MER

PLOUIDER



Le comptoir est un lieu de vie comme nous les aimons. Des produits locaux, frais et de saison avec des plats travaillés avec passion.

Nicolas et Solène Conraux

Tous les gastronomes le savent, une bonne recette, aussi sophistiquée soit-elle, c'est d'abord de bons produits. Et derrière bien sûr de bons producteurs, passionnés par leur profession exercée avec une forme d'inspiration qui séduit le chef Nicolas Conraux et son équipe.

MENU DE LA ST-VALENTIN

Ce menu est disponible pour les diners du vendredi 13 février et du samedi 14 février.

59.00

MISE EN BOUCHE

La coquille Saint-Jacques dans la coque, vapeur de gingembre

ENTRÉE

Bouillon de miso et volaille de Kergo à Plouider

PLAT

Poisson de petite pêche à la flamme, citron de Menton et pakchoï des voisins

FROMAGES

Assiette de fromages bretons sélectionnés et affinés par Sten Marc (+13 / personne)

DESSERT

Emulsion de chocolat tiède et vanille de Madagascar

Nous travaillons essentiellement des produits de nos producteurs locaux et de nos jardins en permaculture.

Ce menu est susceptible d'être modifié selon les arrivages.



Bib Gourmand

Cette distinction est décernée par les inspecteurs du guide Michelin à des restaurants offrant «une cuisine soignée à prix modéré».

www.labutte.fr

Établissement accessible PMR



RUE DE LA MER

PLOUIDER

PAIEMENTS ACCEPTÉS

prix TTC en euro - service compris
Espèces, Chèques, CB Visa, Mastercard, Chèques vacances

Chaque changement à votre demande induira un supplément.

Toute commande de dessert en cours de repas sera facturée à la carte.

Les produits de notre carte peuvent contenir des allergènes, gluten, arachides, fruits à coques... Cette liste est consultable sur simple demande.