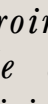


la butte

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

L'ITINERAIRE DE NICOLAS

EN SEPT ESCALES 98,00

Les prémices
L'Estran
Asperges blanches préservées et champignons
Moules des Abers et tournesol
La pêche au filet, épis de maïs de Pamela
Cueillettes du jardin
Soufflé de far breton

**Ce menu n'est pas disponible le samedi soir, ni jours
fériés.*

EN HUIT ESCALES VÉGÉTALES 128,00

Les prémices
L'Estran
Asperges blanches préservées et champignons
L'Artichaut du Léon
Crème de maïs, safran de Kerlouan
Le Jusant
Cueillettes du jardin
Chocolat Cazoelo (Pérou) et roquette du jardin

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

EN NEUF ESCALES 148,00

Les prémices
L'Estran
Asperges blanches préservées et champignons
Maquereau de ligne, échalotes
Moules des Abers et tournesol
Crèmeux d'ormeaux de Plouguerneau
La pêche au filet, épis de maïs de Pamela
Cueillettes du jardin
Soufflé de far breton

POUR ENRICHIR VOTRE MENU

Homard en deux services 42,00
en remplacement de la pêche au filet

Homard en deux services 79,00

Le chariot de fromages Bretons 25,00
affinés par Sten Marc

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.*

MENU ENFANTS (- 12ANS) 45,00

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 ferments, le rythme des saisons et notre imagination.

Accord en 4 services 58,00



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.