

# Menu

Les producteurs locaux mis à l'honneur dans nos menus:

Aude & Yannick (légumes Bio), Hélène & Dan (herbes et fleurs comestibles), Benoit & Maxime (crèmeries et beurres), Emmanuel & Olivier (fromages), Arnaud (Volailles), Christophe (poissons) et Gladys & David (pains), Christophe (farine), Aline (œufs et miel).

## Menu Tiegezh 120€

Menu Signature ☒ 95€

Menu Création ☒ 65€

### RIX CARTE

(servi en portion carte)

|  |     |
|--|-----|
| ☒ ☒ Langoustine aux parfums d'ici et d'ailleurs                      | 35€ |
| ~  |     |
| ☒ ☒ Soupe d'araignée de mer et Saint-Jacques au fenouil              | 40€ |
| ~  |     |
| ☒ Chou-fleur en brioche et caviar royal Petrossian                   | 55€ |
| ~  |     |
| ☒ ☒ Lieu jaune aux herbes fraîches et chou vert rôti au lard         | 50€ |
| ~  |     |
| ☒ Homard de Gérard fumé et carotte au gingembre                      | 65€ |
| ~  |     |
| Coquelet fermier d'Arnaud en cocotte et asperge gratinée au sarrasin | 55€ |
| ~  |     |
| Plateau de fromages affinés ou frais                                 | 12€ |
| ~  |     |
| ☒ ☒ Poire brûlée, crème de foin fermier et chocolat noir             | 15€ |
| ~  |     |
| ☒ ☒ Blanc-manger au sarrasin et condiment citron jaune               | 15€ |

### Menu Déjeuner (hors weekends et jours fériés) 30€

Entrée, plat et dessert du moment. Laissez-vous guider par le Chef.

Menu Déjeuner + 1 verre de vin + 1 café 40€

**TABLES &**  
**SAVEURS**  
**BRETAGNE**

Liste des allergènes que nos plats peuvent contenir:

**Céréales** contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales, **Œufs** et produits à base d'œuf, **Poissons** et produits à base de poisson, **Lait** et produits à base de lait, **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits, **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), **Arachide** et produits à base d'arachide, **Crustacés** et produits à base de crustacés, **Soja** et produits à base de soja, **Céleri** et produits à base de céleri, **Moutarde** et produits à base de moutarde, **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.