

**LANGOUSTINES ROYALES DU GUILVINEC • 105** 

Nacrées à l'huile de mandarine  
Ceviche au basilic et jus d'agrumes  
Rôties, nage montée au piment d'Espelette et feuille de citronnier

**FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS • 95**

Marbré à l'artichaut breton et truffe noire  
Toast de pain de campagne frotté à l'ail rose  
Salade de mâche juste crémée

**RADE DE BREST • 125**

Calisson doré de noix de Saint-Jacques au vin d'Arbois  
Pomme de pin en cressonnette et caviar Golden

**GRAND ARLEQUIN VÉGÉTAL • 79** 

Tarte à l'oignon gratinée au parmesan  
Mesclun d'hiver praliné, berlingots assassins  
Caillette de chou à l'oseille  
Céleri en écailles croustillantes de châtaigne

**POIREAUX CRAYONS • 65**

Poireaux, vinaigrette ravigotée  
Œuf mimosa à l'huile de persil

---

**SAINT-PIERRE • 70**

Consommé monté à l'huile de coriandre et de citronnelle  
Fleur de chou à la noix de coco

**LIEU DE LIGNE • 80**

Salicornes et coquillages, écume d'une marinière à la criste marine  
Sabayon hollandais contemporain

**HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE • 115** 

Rôti au beurre de crustacés, pommes de terre en carbonara  
Pinces et corail flambés au pur malt

**SOLE DE PETIT BATEAU • 180 POUR 2**

Rôtie au beurre noisette, mousseline de carotte et céleri  
Sauce émulsionnée au vin jaune

**RIS DE VEAU DU LIMOUSIN • 80**

Paume croquante au beurre de clou de girofle et citron de Menton  
Oseille fondante

**PIGEON DE BRESSE • 85**

Rôti aux fleurs de cannellier  
Cuisses en salmis  
Tarte fine de pommes Clocharde

**TRUFFE NOIRE DE RICHERENCHES • 150** 

Feuilleté en Bel Humeur, hommage à Bernard Pacaud

**GRANDE RÔTISSERIE D'HÉRITAGE • 180 POUR 2**

Zéphyr aux légumes du jardin de Murtoli  
Coco de Paimpol juste crémés et truffés

---

**FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 30**



---

**PRALINÉ • 35**

Onctueux aux graines de tournesol, sorbet glacé au citron

**MANGUE • 32**

Rôtie et déglacée au rhum Manutea, jus de passion et sorbet pandan

**POIRE • 32**

Melba au caramel, crème de mascarpone foisonnée à la vanille

**CHOCOLAT • 30**

Soufflé extraordinaire, glace à la vanille Bourbon, crème juste fouettée

**ROYAL DUBLIN BAY PRAWNS FROM GUILVINEC • 105** 

Pearly with mandarin oil  
Ceviche with basil and citrus juice  
Roasted, whipped broth with Espelette pepper and lemon leaf

**DUCK FOIE GRAS FROM LANDES • 95**

Marbled with artichokes and black truffle  
Country loaf toasted with garlic  
Lamb's lettuce with creamy dressing

**BREST HARBOUR • 125**

Golden scallops like calissons with Arbois wine  
Watercress emulsion and Golden caviar

**VEGETERIAN ARLEQUIN • 79** 

Onion tart with parmesan cheese  
Winter mixed salad leaves, beetroot leaf with onions and cappers  
Cabbage stuffed with sorrel herb  
Celeriac and chestnut pie

**LEEKS • 65**

Leeks with spicy dressing  
Mimosa egg with parsley oil

---

**JOHN DORY • 70**

Broth with coriander oil and lemongrass  
Cabbage with coconut

**LINE CAUGHT POLLACK • 80**

Glasswort and shellfish, marinière foam  
Contemporary Hollandaise sauce

**BLUE LOBSTER FROM CÔTE D'OPALE • 115** 

Roasted with shellfish butter, carbonara style potatoes' spaghetti  
Claws in "thermidor" flamed with pure malt

**SOLE • 180 FOR 2**

Roasted in brown butter, carrot and celeriac mousseline  
Yellow wine emulsified sauce

**VEAL SWEETBREAD FROM LIMOUSIN • 80**

Crispy with clove butter and lemon from Menton  
Melting sorrel

**BRESSE PIGEON • 85**

Roasted with cinnamon flowers  
"Salmis » of thighs  
"Clocharde" thin apple pie

**BLACK TRUFFLE FROM RICHERENCHES • 150** 

"Bel Humeur" puff pastry, tribute to Bernard Pacaud

**ROTISSERIE • 180 FOR 2**

Vegetables zephyr from Murtoli garden  
Paimpol beans lightly creamed with truffle

---

**FRESH AND AGED CHEESES • 30**



---

**PRALINE • 35**

Unctuous cream with sunflower seeds, lemon iced sorbet

**MANGO • 32**

Roasted and deglazed with Manutea rum, passion fruit juice and pandan tree sorbet

**PEAR • 32**

Melba with caramel, mascarpone cream with vanilla

**CHOCOLATE • 30**

Extraordinary soufflé, Bourbon vanilla ice cream, unctuous cream