

LES MENUS

Effluve "Laissez-vous Emporter" · 69 €

(Pas disponible les diners et le samedi & dimanche midi, Jours Fériés et Jours Spéciaux)

Esquisse · 99 €

Artichaut – Moules – Saint Pierre – Volaille – Chocolat & Vanille

Contemplation · 139 €

Langoustines – Lieu Jaune – Saint-Pierre – Homard – Fraises

Rosmadec – 7 étapes · 179 €

Moules-Artichaut – Langoustines – Saint-Pierre- Homard – Ris de veau – Fraises

Quintessence "Laissez-vous Surprendre" · 209 €

(Prise de commande, au déjeuner avant 13h00 et au diner avant 20h30)

LE PREAMBULE

AR RAKSKRID

Moules de Cornouaille Façon "Paul Gauguin" 37 €

Artichaut Camus "Roi de Bretagne" 29 €

Œufs de Pont Aven "Van Gogh" 31 €

Demoiselles du Guilvinec – "Gwenn Ha Du" 47 €

LA MER

AR MOR

Lieu Jaune "En vert et à la mer" 37 €

Saint-Pierre "coquillages et crustacés" 47 €

Homard Bleu "Cité des peintres" 87 €

LA TERRE

AN DOUAR

Volaille de Moëlan-sur-Mer "clair de lune" 37 €

Ris de veau "bois D'amour" 57€

L'ENTRACTE

AN EHAN

Fromages – régions de France · 20 €

LES DOUCEURS

AR SUKR

Fraises "Promenade à Plougastel" 22 €

Chocolat & Vanille "Clair-Obscur" 17 €



A la tête des cuisines,

Le Chef Sébastien Martinez

Apporte un juste équilibre à ses plats. Tel un artiste, il fusionne l'art et la gourmandise.
A travers ses créations, il souhaite susciter l'émotion et faire partager les saveurs
Locales de la Bretagne.

LES METS SONT DISPONIBLES EN 100% VEGETARIENS A LA DEMANDE.
LE MENU CHOISI DOIT ÊTRE LE MÊME POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

Pour contribuer

À l'excellence de notre cuisine,

Voici un aperçu des hommes et des femmes
Qui œuvrent au quotidien sur notre territoire Breton :

PONT-AVEN

La Poterie du Menil avec Noémie - Assiettes en Grès
Maison Le Darz - Pains au Levain

FINISTERE

Maison Cadoret - Huîtres (Riec-sur-Belon)
Maison Laurent Daniel avec Antoine - Langoustines, Moules, Oursins & Homards (Guilvinec)
La Ferme de Coat Savé - Volailles (Moëlan-sur-Mer)
Herbes Folles avec Thomas - Infusions (Trégunc)
Fromage &Co Sandrine et Olivier.
Lucile Drouet "Loxiale" les supports menus et nos tenues de salle. (Doëlan)

BRETAGNE

Jégo avec Stéphane - Poissons et Coquillages (Lorient)
Atelier Lucile Viaud - Verre en Coquilles et Algues (Rennes)

Pour terminer,

Un peu d'histoire

Ce moulin du XVème siècle, qui appartenait au marquis de Rosmadec,
Fut d'abord une minoterie avant de devenir un atelier d'artiste,
Puis une crêperie et un restaurant gastronomique réputé. Rosmadec Le Moulin fut la première
Table du Finistère à décrocher une étoile au Guide Michelin en 1933.