

Les Venètes

**NOUS SOMMES OUVERTS TOUS LES JOURS
DE 9 HEURES À 22 HEURES**

**9 RUE DE LA CARRIÈRE
56610 ARRADON**

**+ (33) 2 97 44 85 85
CONTACT@LESVENETES.COM**

MENU

39€ Menu Berder
(Disponible au déjeuner du lundi au samedi)

Vapeur d'aile de raie
Massalé, coeur de palmier, kiwi et avocat

Ou

Pomme de terre nouvelle fumées
Algue dulse et oignons de Roscoff

-

Dos de mulet noir
Tétragone, pleurotes de Panicaut grillés

Ou

Pressé de cuisse de pintade
Olives, anchois, thym et citron

-

Fromage travaillé par le Chef
Supplément de 8€

-

Dessert au choix à la carte

55€ Menu Logoden

Amuse-bouche

-

Sardines grillées et huîtres de Mr Jegat
Criste marine

Ou

Vapeur d'aile de raie
Massalé, coeur de palmier, kiwi et avocat

-

Lieu jaune de ligne nacré
Barigoule de jeunes légumes à la badiane

Ou

Noisette de veau
Kombu royal, farz aux épices

-

Fromage travaillé par le Chef
Supplément de 8€

-

Dessert au choix à la carte

119€ Menu Homard bleu

Amuse-bouche

-

Ravioli de homard bleu en cappuccino

-

Homard bleu entier gratiné
Beurre de corail

-

Dessert au choix à la carte

CARTE

Entrées

- 16€ Pomme de terre nouvelle fumées**
Algue dulse et oignons de Roscoff
- 18€ Vapeur d'aile de raie**
Massalé, coeur de palmier, kiwi et avocat
- 22€ Sardines grillées et huîtres de Mr Jegat**
Criste marine

Plats

- 28€ Dos de mullet noir**
Tétragone, pleurotes de Panicaut grillés
- 34€ Lieu jaune de ligne nacré**
Barigoule de jeunes légumes à la badiane
- 88€ Homard bleu entier gratiné**
Beurre de corail
- 28€ Pressé de cuisse de pintade**
Olives, anchois, thym et citron
- 36€ Noisette de veau**
Kombu royal, farz aux épices

Fromages

- 12€ Assiette de fromages**
« Fromagerie la Kérouzine »

Dessert

- 12€ Fraises, concombre et verveine**
Mousse verveine, biscuit madeleine
- 12€ Rhubarbe, lait ribot et amandes**
Rhubarbe confite, crème glacé lait ribot
- 12€ Chocolat, sarrasin et oseille**
Crèmeux chocolat noir, pralin sarrasin et sorbet oseille