

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

55€ Menu Logoden

Amuse-bouche

-

Sardines grillées et huîtres de Mr Jegat

Criste marine

Ou

Gaspacho de courgette violon

Fleur de courgette farcie

-

Lieu jaune de ligne nacré

Barigoule de jeunes légumes à la badiane

Ou

Contre-filet de bœuf

Cœur de sucrine rôtie, émulsion de haddock

-

Assiette de fromages

Supplément de 14€

-

Fraises, concombre et verveine

Mousse verveine, biscuit madeleine

Ou

Melon mariné au poivre de Java

Espuma lacté et pignon de pin

Ou

Chocolat, sarrasin et oseille

Crèmeux chocolat noir, pralin sarrasin et sorbet oseille

119€ Menu Homard bleu

Amuse-bouche

-

Ravioli de homard bleu en cappuccino

-

Homard bleu entier gratiné

Beurre de corail

-

Fraises, concombre et verveine

Mousse verveine, biscuit madeleine

Ou

Melon mariné au poivre de Java

Espuma lacté et pignon de pin

Ou

Chocolat, sarrasin et oseille

Crèmeux chocolat noir, pralin sarrasin et sorbet oseille

CARTE

Entrées

- 18€ Gaspacho de courgette violon**
Fleur de courgette farcie
- 18€ Sardines grillées et huîtres de Mr Jegat**
Criste marine
- 20€ Carpaccio de poulpe confit**
Yuzu, gingembre et sorbet d'herbes fraîches
- 24€ Queue de langoustine rôtie**
Sarrasin soufflé, fenouil

Plats

- 24€ Dos de mullet noir**
Tétragone, pleurotes de Panicaut grillés
- 28€ Lieu jaune de ligne nacré**
Barigoule de jeunes légumes à la badiane
- 38€ Aiguillettes de saint-pierre**
Tomates confites, olives et coco de Paimpol
- 88€ Homard bleu entier gratiné**
Beurre de corail
- 28€ Contre-filet de bœuf**
Cœur de sucrine rôtie, émulsion de haddock
- 42€ Cœur de ris de veau**
Girolle, purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Fromages et Desserts

- 14€ Assiette de fromages**
« Fromagerie la Kérouzine »
- 14€ Fraises, concombre et verveine**
Mousse verveine, biscuit madeleine
- 14€ Melon mariné au poivre de Java**
Espuma lacté et pignon de pin
- 14€ Chocolat, sarrasin et oseille**
Crèmeux chocolat noir, pralin sarrasin et sorbet oseille