

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

Tartelette aux légumes du soleil

Accord marin et sorbet feta basilic

-

Bouillabaisse de lotte safranée

Risotto aux coques

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

Figues, pignon de pin et vanille fumée

Biscuit moelleux de pignon de pin et tartare de figues

Ou

Chocolat Caraïbes, fenouil et ail noir

Truffes aux deux chocolats, crème glacée au fenouil

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

Figues, pignon de pin et vanille fumée

Biscuit moelleux de pignon de pin et tartare de figues

Ou

Chocolat Caraïbes, fenouil et ail noir

Truffes aux deux chocolats, crème glacée au fenouil

CARTE

Entrées

- 18€ Tartelette aux légumes du soleil**
Accord marin et sorbet feta basilic
- 18€ Sardines grillées et huîtres de Mr Jegat**
Criste marine
- 20€ Mousseline de colin**
Nage de moules au curry
- 24€ Queue de langoustine rôtie**
Sarrasin soufflé, fenouil

Plats

- 26€ Dos de cabillaud meunier**
Cerfeuil tubéreux, sauce bordelaise marine
- 30€ Bouillabaisse de lotte safranée**
Risotto aux coques
- 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€ Figs, pignon de pin et vanille fumée**
Biscuit moelleux de pignon de pin et tartare de figues
- 14€ Chocolat Caraïbes, fenouil et ail noir**
Truffes aux deux chocolats, crème glacée au fenouil