

Les Vénètes

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

Escargots de l'île de Groix et encornets

Crumble de gorgonzola

Ou

Œuf poché aux saveurs d'automne

Crèmeux châtaigne et champignons

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€

Pomme, cidre et thé des « Poètes »

Mousse au thé noir et sorbet cidre

Ou

Clémentine et fruit de la passion

Marmelade d'agrumes, nuage de basilic thaï

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

Pomme, cidre et thé des « Poètes »

Mousse au thé noir et sorbet cidre

Ou

Clémentine et fruit de la passion

Marmelade d'agrumes, nuage de basilic thaï

Ou

Chocolat Caraïbes, fenouil et ail noir

Truffes aux deux chocolats, crème glacée au fenouil

CARTE

Entrées

- 18€ Œuf poché aux saveurs d'automne**
Crèmeux châtaigne et champignons
- 18€ Escargots de l'île de Groix et encornets**
Crumble de gorgonzola
- 20€ Colin, moules et curry doux**
Mousseline aérienne, jus iodé
- 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€ Noix de Saint-Jacques rôtie**
Potimarron, citron confit et baie de Timur
- 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€ Pomme, cidre et thé des « Poètes »**
Mousse au thé noir et sorbet cidre
- 14€ Clémentine et fruit de la passion**
Marmelade d'agrumes, nuage de basilic thaï
- 14€ Chocolat Caraïbes, fenouil et ail noir**
Truffes aux deux chocolats, crème glacée au fenouil