

La Bôme

Pour débiter...

| | |
|--|-----|
| Instant végétal | 18€ |
| Légumes du primeur, algues et sarrasin | |
| Araignée de nos côtes | 24€ |
| Crèmeux de carapace, cresson et sorbet salicorne | |
| Huître de La Tolverne grillée | 24€ |
| Jeunes asperges vertes et éclats de poutargue | |
| Homard bleu en fine raviole | 28€ |
| Emulsion iodée | |

Pour suivre...

| | |
|---|-----|
| Saint-Pierre de ligne en fines aiguillettes | 39€ |
| Infusion au kombu royal, marinière de coquillages | |
| Sole de petite pêche | 58€ |
| Délicatement dorée, garnie aux morilles | |
| Homard bleu entier gratiné | 90€ |
| Beurre de corail, jus de coquillages | |
| Coeur de contre-filet de boeuf | 36€ |
| Crevettes grises, bimi et jus corsé | |
| Noix de ris de veau | 52€ |
| Glacée à l'encre de seiche, croustillant d'encornet | |
| Fine panisse de pois chiche | 28€ |
| Déclinaison d'artichauts aux senteurs marines | |

Pour conclure en douceur...

| | |
|---|-----|
| Sélection affinée de fromages | 16€ |
| Fromagerie de Kérouzine | |
| Fraise de Plougastel | 16€ |
| Crumble de sésame, sorbet oseille | |
| Pomme Granny Smith | 16€ |
| Menthe et petits pois | |
| Chocolat noir Tulakalum | 16€ |
| Sablé de blé noir, sorbet criste marine | |

Menu Piren

75€

Déclinaison végétarienne disponible sur demande

Amuse bouche

-

Araignée de nos côtes

Crèmeux de carapace, cresson et sorbet salignons

-

Huître de La Tolverne grillée

Jeunes asperges vertes et éclats de poutargue

-

Saint-Pierre de ligne en fines aiguillettes

Infusion au Kombu royal, marinière de coquillages

ou

Coeur de contre-filet de boeuf

Crevettes grises, bimi et jus corsé

-

Interlude

-

Dessert

Au choix à la carte

Menu Signature Homard Bleu

130€

Amuse bouche

-

Homard bleu en fine raviole

Emulsion iodée

-

Homard bleu gratiné

Beurre de corail, jus de coquillage

-

Interlude

-

Dessert

Au choix à la carte

Menu Découverte | *Selon l'inspiration du Chef*

45€

Disponible au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée, plat au choix, dessert

Menu Jeune Gourmet

30€

Pour les enfants de moins de 12ans

Entrée, plat, dessert

Les coquillages de La Bôme

| | |
|---|--------|
| Huîtres de La Toulverne <i>Au rythme des marées</i> <i>Par 6 ou 12 pièces - Maison fondée en 1869, Baden</i> | 14/24€ |
| Langoustine Bretonne <i>À la pièce</i> | 8€ |
| Bulots <i>Portion de 200 g</i> | 9€ |
| Palourdes <i>Par 6 ou 12 pièces</i> | 14/24€ |
| Crevettes roses <i>Par 5 pièces</i> | 14€ |
| Crevettes grises <i>Portion 100 g</i> | 9€ |

Nos compositions marines

| | |
|---|------|
| Éveil Marin 5 huîtres, 3 langoustines, 5 palourdes, 5 crevettes roses, une portion de bulots, une portion de crevettes grises | 65€ |
| Horizon à deux Une araignée, 10 huîtres, 6 langoustines 10 palourdes, 10 crevettes roses, bulots par 400g, une portion de crevettes grises | 150€ |
| Royal des marées Un homard bleu, 12 huîtres, 8 langoustines, 12 palourdes 12 crevettes roses, bulots par 400g, une portion de crevettes grises | 220€ |