

LES BASSANS

PERROS-GUIREC

BRETAGNE

*Servi exclusivement au dîner
du jeudi au samedi*



ENTRÉES

Huîtres Béniguet n°3, mignonnette poivrée... et billes de pomme Granny, huile mentholée	
• 6 pièces	17€
• 9 pièces	22€
Asperges blanches braisées, huître pochée, nuage de chlorophylle, salade d'herbes fraîches (<i>déclinable en version végétarienne</i>)	16€
Maquereau cru en escabèche au chouchen, granité, légumes printaniers	20€
Galette de sarrasin, farce fine de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, beurre blanc à l'andouille de Guémené, champignons de Paris	18€

PLATS

Feuilleté croustillant d'Armor, langoustine et sa bisque, légumes de saison, risotto au Ty Gallen Fermier (<i>déclinable en version végétarienne</i>)	36€
Retour de pêche nacré, émulsion iodée au beurre d'algues, coquillages de saison, mousseline de chou-fleur	30€
Poitrine de cochon confite puis braisée, sauce barbecue maison, frites de polenta aux pruneaux	32€

DESSERTS

Assortiment de fromages bretons	18€
Île Tomé, cœur coulant au caramel beurre salé maison, crème anglaise, sarrasin soufflé caramélisé	16€
Soupe de fraises de Plougastel infusée aux algues, glace lait ribot, laitue de mer confite	16€

MENU ENFANT (JUSQU'À 11 ANS)

Filet de volaille <i>ou</i> poisson du jour, pomme purée <i>ou</i> pâtes 2 boules de glace du moment Jus de pomme local ou sirop (<i>fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat</i>)	23€
---	-----

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France

LES BASSANS

PERROS-GUIREC

BRETAGNE



MENU TALI

Servi exclusivement au déjeuner du jeudi au dimanche

ENTRÉE & PLAT - 38€
PLAT & DESSERT - 38€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 55€

Amuse-bouche

Maquereau cru en escabèche au chouchen, granité,
légumes printaniers

ou

6 huîtres de Béniguet n°3, mignonnette poivrée

Retour de pêche nacré, émulsion iodée au beurre d'algues,
coquillages de saison et mousseline de chou-fleur

ou

Poitrine de cochon confite puis braisée, sauce barbecue maison,
frite de polenta aux pruneaux

Assortiment de fromages bretons

(Supplément 18€)

Soupe de fraises de Plougastel infusée aux algues, glace ribot,
laitue de mer confite

Mignardises

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire,
merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France

LES BASSANS

PERROS-GUIREC

BRETAGNE



BLANC

		14cl	75cl
Luberon - Domaine de Fontenille	2024	10€	42€
Luberon - Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse	2023	14€	54€
Bourgogne - L'aubaine Saint Bris	2023	12€	52€
Bourgogne - Chablis - Domaine Christophe et Fils	2023		80€
Bourgogne - Macôn - Terroirs du Maconnais	2024		84€
Condrieu - Maison Castel - Au delà de la Brume	2023		132€
Languedoc - "Lucie" - Clos Roca	2025	12€	52€
Loire - Pouilly fumé - Domaine Antoine de la Farge	2023	16€	64€
Loire - Sancerre "Chavignol" - Domaine Delaporte	2023	19€	82€
Loire - Anjou blanc - Domaine Haute Perche	2025		50€
Meursault - Le Limozin - Xavier Monnot	2020		184€

ROUGE

		14cl	75cl
Luberon - Domaine de Fontenille	2023	10€	42€
Luberon - Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse	2022	14€	54€
Beaujolais-Lantigné - Granit Rose - Frédéric Berne	2023	14€	54€
Bourgueil - Domaine Audebert et Fils	2024	12€	46€
Bourgogne Côtes d'Or - Domaine Bart	2023	16€	64€
Bourgogne - Gevrey Chambertin - Château Marsannay	2019		142€
Bordeaux - Pessac-Léognan - Château Lespault-Martillac	2016		92€
Bordeaux - Pauillac - Château Grand Puy Ducasse	2016		138€
Rhône - Crozes-Hermitage - Domaine Rousset	2023		54€
Rhône - Châteauneuf-du-Pape - La Croze - La Celestière	2021		98€
Saint Joseph - Domaine du Monteillet	2023		92€
Saint-Emilion Grand Cru	2021		125€
Beune - 1er cru - Les Toussaints - Xavier Monnot	2019		170€

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France

LES BASSANS

PERROS-GUIREC
BRETAGNE



ROSÉ

		14cl	75cl
Luberon - Domaine de Fontenille	2024	9€	36€
Luberon - Domaine de Fontenille - Cuvée Alphonse	2023	12€	46€

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

		14cl	75cl
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune		19€	98€
Veuve Clicquot - Brut Rosé			145€
Veuve Clicquot - La Grande Dame - Cuvée 2018			250€
Luberon - Domaine de Fontenille - Les Impatients Blanc		12€	46€
Luberon - Domaine de Fontenille - Les Impatients Rosé		12€	46€
Luberon - Domaine de Fontenille - Antoinette - Sans Alcool		12€	59€

Prix nets et service compris. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, merci d'en informer un membre de l'équipe lors de votre commande.

Viandes d'origine France