

La carte

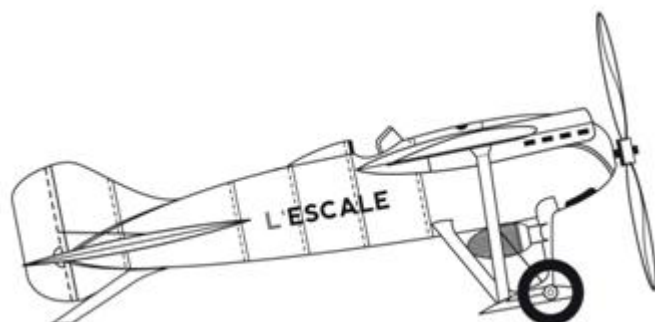
Prélude gourmand

Foie gras de canard au naturel 24 €
Pâte de tarbais, abricots, des fleurs et des feuilles
Foie gras au naturel, tarbes paste, apricot, flowers and leaves

Coquille Saint Jacques Bretonnes 24 €
En croûte d'agrumes, jus d'herbes fines
Brittany scallops, crusted citrus juice, herbs

Langoustines Bretonnes flashes au Galanga 24 €
Bouillon mousseux des têtes, soja / shiitaké
Shiso à l'huile de sésame
Brittany langoustines

Prix nets



● ● ● ● ● ● ● ●
L'ESCALE
TABLEGOURMANDE

Escalade des saveurs

Homard rôti au beurre de crustacés 36 €
Flambé au vieux malt, champignons et jeunes légumes
Roasted lobster in a shellfish butter

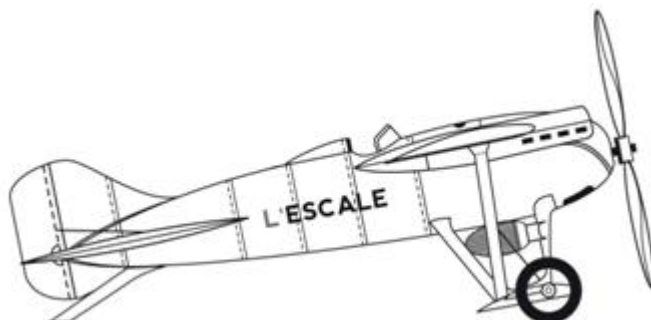
Bar de ligne en fine croûte de semoule 36 €
Association artichauts / champignons / châtaignes
Sea bass fine meal crust

Agneau Français 36 €
Le carré rôti en croûte d'herbes, l'épaule confite au vandouvan
Artichauts, blettes, jus perlé
French lamb

Pigeon élevé aux grains 36 €
Suprême en croûte de noix, cuisse laquée
Jeunes pousses et fritons de peau
Pigeon high grain

Ris de veau rôti / braisé aux truffes 36 €
Topinambours comme un risotto, vrai jus
Sweetbreads roasted / roasted truffle

Prix nets



● ● ● ● ● ● ● ●
L'ESCALE
TABLEGOURMANDE

Les menus

Escapade

70 €

Une entrée, un plat, un dessert
Starter, main course, dessert

Evasion

80 €

Une entrée, un plat, fromage et dessert
Starter, main course, cheese, dessert

Tentation

150 €

Menu confiance en 6 temps
Menu confidence in 6 times

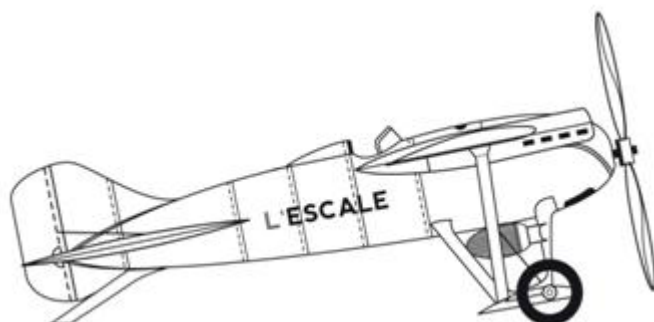
**Laurent Carlier, vous propose au fil des saisons et du marché,
Un voyage au cœur des goûts et des arômes.**

Laurent Carlier, offers the season and the market,
A journey into the heart of tastes and aromas

Menu servi pour l'ensemble des convives d'une même table

Menu served to all guests at one table

Prix nets



● ● ● ● ● ● ● ●
L'ESCALE
TABLEGOURMANDE

Papilles en émoi

Plateau de fromages sérieusement affinés

20 €

De notre Maître fromager affineur

Seriously ripened cheese platter

Explosion subtiles

Ananas Victoria rôti au muscovado

16 €

Mariné à la coriandre / sorbet ananas épicé / Espuma coco

Roasted pineapple Victoria

Crème et mousse de châtaignes au cognac, façon crème Mt Blanc

16 €

Emulsion châtaignes / glace marrons glacés

Cream and chestnut mousse with cognac

Sphère chocolat flambé au whisky

16 €

Interprétation d'un irish cofee

Sphere chocolate flamed with whiskey

Fondant au chocolat Araguani cœur coulant

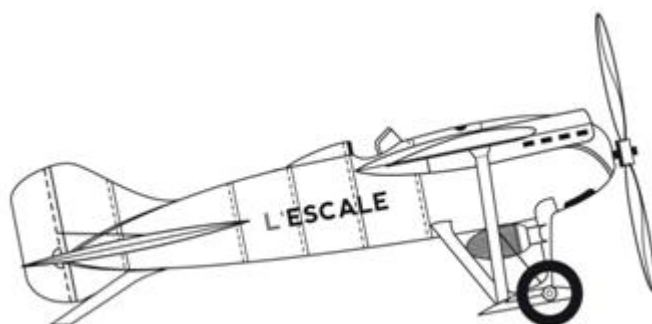
16 €

Glace chocolat blanc / huile d'olive

Chocolate fudge Araguani heart flowing

Pour votre confort les desserts sont à commander en début de repas

Prix nets



● ● ● ● ● ● ● ●
L'ESCALE
TABLEGOURMANDE