

La Table OBONO

Nous vous souhaitons la bienvenue à la table de la Maison.

La cuisine que vous a concocté Maël LE BACQUER, notre Chef, et sa brigade, se compose de subtils ingrédients :

Une dose généreuse de produits locaux de notre belle région,
Une pincée de créativité,
Un zeste de gourmandise,
Le tout préparé ici, avec passion et amour.

Le but ultime : vous apporter le plaisir gustatif, vous surprendre avec des revisites de plats inattendus, et éveiller vos cinq sens.

Vous trouverez à notre table des assiettes équilibrées, composées de produits frais et de saison, et orientées dans une démarche que nous voulons la plus saine pour vous comme pour notre environnement.

C'est ainsi que la recherche du rapport qualité-prix-plaisir, nous tient à cœur afin de rendre accessible au plus grand nombre cette expérience.

Belle dégustation.

L'origine de nos viandes est française.

La carte des allergènes est disponible à l'accueil de notre restaurant, sur simple demande.



Retour du marché

A L'ARDOISE

Servi au déjeuner du mardi au samedi de 12h à 14h

Entrée, plat et dessert **29 €**

Entrée-plat OU Plat-dessert **25 €**

Menu OBONO

Servi du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h

Entrée, plat et dessert
de la Carte OBONO

35 €
hors supplément

Végétarien, intolérant, allergique...? Notre Chef saura vous régaler !

Menu enfant

Entrée, plat et dessert **19 €**

Entrée, plat OU Plat, dessert **15 €**

Kids menu

Starter, main course, dessert **19 €**

Starter, main course OR Main course, dessert **15 €**

La cuisine de saison que nous travaillons, peut nous conduire à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché. Prix net en Euros, service compris.

Carte OBONO

ENTRÉES

11 €

Oignon de Roscoff et lieu jaune de nos côtes en pleine découverte

Roscoff onions and pollack from our coasts in the midst of discovery

Feuille à feuille d'aile de raie et sarrasin

Stingray wing and buckwheat leaf millefeuille

Pressé de foie gras, butternut, oranges et noisettes grillées, chicon du Nord

Pressed foie gras, butternut, oranges and roasted hazelnuts, northern chicory

Supplément menu : 4 €

A la carte : 15 €



Focaccia aux saveurs des sous-bois, comme un pain perdu

Focaccia with undergrowth flavours, like French toast

PLATS

21 €

Bœuf carotte en version OBONO

Beef carrot OBONO version

Dos de cabillaud en habit vert, basse température, panais et réduction passion

Cod fillet in green suit, low temperature, parsnips and passion fruit reduction

Thon rouge et crevettes juste snackés, céleri confit, croquant au sésame

Red tuna and shrimp just snacked, celery confit, sesame crunch

Magret d'ici comme un canard à l'orange

"Magret d'ici" like duck with orange sauce

DESSERTS

9 €

Belle clémentine feuille de manière impériale

Beautiful imperial clementine leaf

Notre tiramibreizh, baba choco-café

Our "tiramibreizh", choco-coffee baba

Châtaignes dans tous ses états

Chestnuts in all their states

Assiette du fromager

Cheesemaker's plate

La cuisine de saison que nous travaillons, peut nous conduire à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché. Prix net en Euros, service compris.

Menu du Chef

Servi le vendredi et samedi soir de 19h à 21h
Served on Friday and Saturday night from 7pm to 9pm

Voyage autour de l'agrumes

44 €

AMUSE-BOUCHE

Comme un cappuccino d'étrilles, biscuit café et granola, crevettes en tartare et citron vert

Like a cappuccino of crabs, coffee cookie and granola, shrimp tartare and lime

ENTREE

Œuf mollet découverte, mouillettes parmesan

Discovered soft-boiled egg with parmesan pastry

PLAT

Pavé de Maigre confit basse température, panais crémeux, émulsion verveine citron

Low-temperature confit of lean fish, creamy parsnips, lemon verbena emulsion

DESSERT

Surprise autour du Pain d'épices, orange et clémentine

Gingerbread, orange and clementine surprise

La cuisine de saison que nous travaillons, peut nous conduire à substituer un ou plusieurs produits en fonction du marché. Prix net en Euros, service compris.