

LA TABLE D' edgar

“La cuisine est un art qui entre
par les yeux avant d'entrer par la bouche.”

— Alexandre Dumas

Bienvenue à la Table d' Edgar

Le Chef Sébastien David vous propose une cuisine créative et généreuse, où chaque assiette met en valeur les produits locaux et de saison.

Choisissez votre menu en 3, 4 ou 5 temps & éphémère et laissez-vous guider par une expérience qui éveille les sens.

Nos passionnés sont là pour vous régaler :

En cuisine

Sébastien, Soen & Kaledi

En pâtisserie

Thômas

Et pour vous recevoir :

Au service & en sommellerie

Célia, & Flavien



L'ART DU TERROIR

Fidèle à son esprit épicurien, Edgar convie à sa table les meilleurs artisans bretons et leurs produits d'exception.

Le Chef Sébastien David les met en lumière au fil des saisons, dans une cuisine où se conjuguent plaisir, authenticité et savoir-faire.

Merci à nos amis producteurs et artisans ...

Beurre du Vieux Bourg - Beurre & Laitage - 22150 Plœuc-sur-Lié

La Ferme du Buzuk - Légumes bio - 22410 Lantic

Jean Claude Thomas - Champignons - 22160 Saint-Nicodème

Épices Roellinger - 35260 - Cancale

Nicolas Hannet- Huîtres - 22430 Erquy

TG Viandes - Boeuf - 35000 Rennes

Le Panier de la Lande - Œufs, pommes & poires - 22430 Ploufragan

Les Filets d'Erquy Mareyeur - Poissons & Crustacés - 22430 Erquy

Pijono - Volailles - 22540 Louargat

La Ferme du Vaumadeuc - 22370 Pléneuf-Val-André

Cafés Coic - 29700 Plomelin

Théra Atelier des thés - 29700 Plomelin

Valrhona Collection - Chocolat - 26600 Tain l'Hermitage

Origine des aliments : France
Prix net en euros TTC, service inclus.
Liste des allergènes sur demande



LA CARTE

À PARTAGER

LES HUITRES
Fresnaye à Erquy
Les 6 : 14 € Les 9 : 18 € Les 12 : 22 €

LE CARPACCIO 19 €
Bar / concombre / lait de coco

LE FOIE GRAS 20 €
Condiment oignon / mangue

ENTRÉES

LES TOMATES ANCIENNES 15 €
Déclinées / marinées à la sarriette

LE FOIE GRAS 20 €
Artichaut / parmesan / jus de roquette

CRABE AU TANDOORI 20 €
Concombre / lait de coco

LA JOUE DE BOEUF 17 €
Béarnaise / petit pois / menthe

PLATS

POISSONS

LE BAR 32 €
Moules / champignons / curry celtique

LE ROUGET 28 €
Aubergine / carotte / jus de passion

LA PÊCHE DE PETIT BATEAU 36 €
Mijoté de légumes au jus iodé

LE HOMARD BLEU ENTIER DECORTIQUÉ 69 €
Légumes et bouillon au beurre de corail

VIANDES

LE VEAU 28 €
Courgette / abricot / fromage "Le fleury"

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS 39 €
Petits pois / carotte / estragon

L'AGNEAU 38 €
Le carré et le collier
Coco de Paimpol / citron confit / épices douces

FROMAGES

Découvrez une trilogie de fromages locaux 14 €

DESSERTS

LE FENOUIL 12 €
Chocolat blanc / bergamote

LA FRAMBOISE 15 €
Gingembre / citron vert / vanille

LA FRAISE 14 €
Marinée au géranium / namelaka
sésame noir

LA RHUBARBE BLANC-MANGER 13 €
Poivre timut / graine de lin

Origine des aliments : France
Prix net en euros TTC, service inclus.
Liste des allergènes sur demande



LES MENUS

AUGUSTIN

Pour les petits gastronomes - 19 €

Menu servi aux enfants jusqu'à 11 ans
Viande ou Poisson - Dessert du pâtissier

SIMONE DU JOUR - SÉLECTION DU MARCHÉ

La proposition quotidienne du chef
(Servi uniquement le midi, hors jours fériés.)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28 €
Entrée + Plat + Dessert 30 €

LES PLAISIRS DE JEAN - EN 3 TEMPS - 42 €

Mise en bouche
-O-
Les tomates anciennes
Déclinées / marinées à la sariette
ou
La joue de boeuf
Béarnaise / petit pois / menthe
-O-
Le rouget
Aubergine / carotte / jus de passion
ou
Le veau
Courgette / abricot / fromage " Le fleury"
-O-
Les fromages "en supplément 10 €"
Découvrez une trilogie de fromages locaux
-O-
Le fenouil
Chocolat blanc / Bergamote
ou
La framboise
Gingembre / citron vert / vanille

En complément, nous vous proposons un accord
Mets et Vins (3 verres) à 28,00 euros

LES SECRETS DE CAMILLE - EN 4 TEMPS - 62 €

Mise en bouche
-O-
Le crabe au tandoori
Concombre / lait de coco
ou
Le foie gras
Artichaut / parmesan / jus de roquette
-O-
L'agneau
Carré rôti et le collier
Coco de Paimpol / citron confit / épices douce
ou
Le bar
Moules / champignons / curry celtique
-O-
Les fromages
Découvrez une trilogie de fromages locaux
-O-
Le dessert au choix à la carte

En complément, nous vous proposons un accord
Mets et Vins (4 verres) à 38,00 euros

JEANNE ET SES PLAISIRS DE LA TERRE EN 5 TEMPS - 85 €

Mise en bouche
-O-
Le foie gras
Condiment oignons / mangue
-O-
La joue de boeuf
Béarnaise / petits pois / menthe
-O-
Le filet de boeuf Charolais
Petits pois / carotte / estragon
-O-
Les fromages
Trilogie de fromages locaux
-O-
Le dessert au choix à la carte

En complément, nous vous proposons un accord
Mets et Vins (5 verres) à 46,00 euros

EDGAR ET SES ENVIES IODÉES - 105 €

Mise en bouche
-O-
Le carpaccio
Bar / concombre / lait de coco
-O-
Le crabe tandoori
Concombre / lait de coco
-O-
Le homard bleu entier décortiqué
Légumes et bouillon au beurre de corail
-O-
Le dessert au choix à la carte

En complément, nous vous proposons un accord
Mets et Vins (4 verres) à 38,00 euros