

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

Et pour vous recevoir :

Au service & en sommellerie

Charlie, & 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

Min Er Goas- Huîtres - 22610 Lanmodez

TG Viandes - Boeuf - 35000 Rennes

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

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

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 DE LANMODEZ

Les 6 : 14 € Les 9 : 18 € Les 12 : 22 €

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Gomasio marin / sorbet iodé

19 €

LE FOIE GRAS

Figues confites / vinaigre balsamique blanc

20 €

ENTRÉES

LE POTIMARRON

Tartare d'huîtres / épinard / miso

15 €

LE FOIE GRAS

Risotto de céleri / champignons /
huile de noisette

20 €

LA LANGOUSTINE

Beurre noisette / condiments acidulés

20 €

LA JOUE DE BOEUF

Carotte à la vieille mimolette / pistache

17 €

PLATS

POISSONS

LES SAINT-JACQUES

Choux citron confit / poutargue

32 €

LE LIEU JAUNE

Poireaux marinés au ponzu / coquillages

28 €

LA PÊCHE DE PETIT BATEAU

Mijoté de légumes / jus iodé

36 €

LE HOMARD BLEU DECORTIQUÉ

Légumes / bouillon au beurre de corail

69 €

VIANDES

LA CANETTE ROTIE

Gnocchi patate douce / pleurotes /
gingembre

28 €

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS

Echalottes confites / pommes de terre à
l'huile fumée

39 €

LE PIGEON

Raviole de cuisse / topinambour

38 €

FROMAGES

Découvrez une trilogie de fromages locaux

14 €

DESSERTS

LE BUTTERNUT

Nage citron vert / noisettes caramélisées

12 €

LA POMME

Pain gène / ganache vanille et Calvados /
cannelle

13 €

LA POIRE

Chocolat dulcey / café

14 €

LE MARRON

Mascarpone à l'orange / meringue

15 €

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-
Le potimarron
Tartare d'huître / épinard / miso
ou
La joue de boeuf
Carotte à la vieille mimolette / pistache
-O-
Le lieu jaune
Poireaux marinés au ponzu / coquillages
ou
La canette rôtie
Gnocchi patate douce / pleurotes / gingembre
-O-
Les fromages "en supplément 10 €"
Découvrez une trilogie de fromages locaux
-O-
Le butternut
Nage citron vert / noisettes caramélisées
ou
La pomme
Pain gène / ganache vanille et Calvados / cannelle

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

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

Mise en bouche
-O-
Le foie gras
Figues confites / vinaigre balsamique blanc
-O-
La joue de boeuf
Carotte à la vieille mimolette / pistache
-O-
Le filet de boeuf charolais
Echalottes confites / pommes de terre à l'huile
fumée
-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

LES SECRETS DE CAMILLE - EN 4 TEMPS - 62 €

Mise en bouche
-O-
La langoustine
Beurre noisette / condiments acidulés
ou
Le foie gras
Risotto de céleri / champignons / huile de noisette
-O-
Le pigeon
Raviole de cuisse / topinambour
ou
Les Saint-Jacques
Choux citron confit / poutargue
-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

EDGAR ET SES ENVIES IODÉES - 105 €

Mise en bouche
-O-
Le carpaccio de Saint-Jacques
Gomasio marin / sorbet iodé
-O-
La langoustine
Beurre noisette / condiments acidulés
-O-
Le homard bleu 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