

Esquisse

42,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREE

Chaud-froid de tartare de bœuf et pomme de terre.

PLAT

Veau, crème de moule curry, coco paimpol et cèleri rave

ou

Retour de la marée, crème de moule curry, coco paimpol et cèleri rave

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés du moment. (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Blanc manger, origan, caramel beurre salé, crème anglaise

Chef d'Œuvre

62,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREES

Poisson cru, fenouil, harissa, chèvre et coriandre.

ou

Oignon et seiche comme une carbonara.

PLAT

Filet de turbot, civet de la mer, radis, chou rouge et chorizo.

ou

Canard autour de la figue, jus chocolaté, carotte, maïs-whisky.

FROMAGE

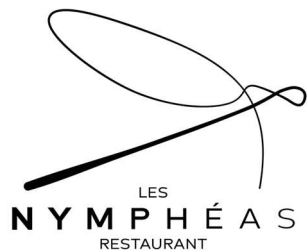
Assortiment de fromages affinés du moment. (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Mont-blanc, raisin, glace rhum-raisin.

ou

Chocolat, cèpe, praliné sarrasin.



Nous travaillons sensiblement que des produits frais et de saison, il se peut que des changements soient apportés ponctuellement au menu.

Notre tarif inclus toutes taxes et le service est compris.