

MENU « DÉGUSTATION » :

105€

6 ASSIETTES (2 ENTRÉES, 3 PLATS, 1 DESSERT)

ASSIETTE VÉGÉTALE,
GOURMANDE ET SPONTANÉE
EN FONCTION DE LA CUEILLETTE DU JARDIN
ET DE NOS MARAICHERS BIO

ŒUF COCOTTE AUX CÈPES, GRESSINS,
ALGUES ET PERSIL

PETITS RAVIOLIS DE HOMARD,
OIGNONS VERTS AU BEURRE SALÉ,
JUS DE CARAPACE

PÊCHE DU JOUR DE PETIT CÔTIER
NACRÉE AU SEL,
DASHI AUX ALGUES « KOMBU » BRETON,
CONDIMENT DE CÉLERI, FENOUIL BRONZE

CÔTE DE VEAU FERMIER BRETON,
JUS DE QUEUE DE VEAU BRAISÉE
À LA GRAINE DE MOUTARDE,
TUILE DE POMME DE TERRE

LE COING ET LA NOISETTE :
COING CONFIT, CRÈMEUX NOISETTE,
ÉCLAT DE STREUSEL ET SA CRÈME GLACÉE
PRALINÉE

OU

LA POMME PRESSÉE AU CARMEL,
PARFAIT GLACÉ, CRÈME GLACÉE VANILLE
CARDAMOME

