



AR MEN DU ETOILE VERTE MICHELIN
« GASTRONOMIE DURABLE »

*JÉRÔME VOUS PRÉSENTE UNE CARTE COURTE SUBLIMANT NOS PRODUCTEURS
LOCAUX (SURTOUT MAIS DU MONDE AUSSI)
QUI TRAVAILLENT TOUS DANS LE MÊME RESPECT DE LA NATURE.*

MENU GLÉNAN

69€

4 ASSIETTES CHOISIES POUR VOUS

FINES FEUILLES DE LÉGUMES RACINE DE NOS MARAÎCHERS,
COMME UN CARPACCIO

SAINT-JACQUES, CHICON PRESSÉ ET SON JUS DE BARDE

AGNEAU DE PALUDS (BIO) DE TRÉVIGNON CONFIT,
PETITS LÉGUMES

ASPERGE DE LA TORCHE,
CHIBOUST À LA FLEUR DE HOUBLON, GLACE IPA

AR MEN DU
3 Toques Gault & Millau
« Table remarquable »

