

Le Chef Jérôme, Tom, Titouan et leur équipe vous présentent une carte courte, sublimant nos producteurs locaux qui travaillent tous dans une démarche responsable.

Menu Plaisir

89€

5 assiettes (2 entrées, 2 plats, 1 dessert)

Le chou-fleur de nos maraîchers en différentes textures, sorbet Miso

~

L'asperge blanche, tomme de vache de Scaer, noix, lait ribot tranché

~

La Saint-Jacques, chicon braisé, praliné noisette et coriandre, jus de barde

Ou

Le lieu de ligne, bouillon léger à la citronnelle

Ou

Le pigeon de Fabien cuit sur son coffre, courge, cuisse confite et son jus

~

Le radis, raviole au fromage blanc, parfait yuzu, sorbet radis wasabi

Ou

Asperge de la Torche, Chiboust à la fleur de Houblon, glace IPA