

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,
chacun des menus suivants est composé
pour l'ensemble de la table
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas
Tout changement au menu engendrera un supplément*

Menu Collection « Été »

55 €

Pour débuter,

Langoustine, bulots, salicornes
& homard en marinère, émulsion pomme de terre- persil,
bouillon mélisse- citronnelle

Ou

Foie gras de canard,
Beignet d'huître, melon confit,
Bellota en copeaux & en crème glacée

Pour suivre,

Lotte de nos côtes
Texture croustillante de crevettes, girolles, houmous aux cocos de Paimpol,
tomate confite, ail & gingembre en condiments.

Ou

Canard de la famille Burgaud
Cuit au feu de bois, petits pois, pesto d'estragon, cerises & émulsion au lait de chèvre

Pour clore,

Pomme

Confite, caramel au beurre salé & cacahuètes grillées,
mouseline à la vanille & glace au kouign amann

Ou

Fraises, framboises & basilic
sabayon Champagne & glace cardamome

Ou

Chocolat noir

En tube croustillant, praliné noisette,
bavarois au nougat & sorbet fromage blanc- citron vert

Ou

Sorbets et glaces maison
sélectionnés par le chef

*En raison de l'augmentation des
allergies & étant responsables de
votre bien-être & santé le temps d'un
repas,*

*nous ne pouvons pas vous garantir
le respect de vos contraintes
alimentaires sur l'ensemble du repas
si elles ne sont pas précisées
dès votre réservation puisqu'elles
nécessitent des préparations
spécifiques supplémentaires.*