

*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 « Printemps »

55 €

Pour débiter,

Langoustine en pain surprise,
Piperade au chorizo, oeuf bio cuit à basse température & brandade aérienne

Ou

Foie gras de canard mi-cuit,
Persillade de pied de porc en délicate gelée & sorbet ravigote

Pour suivre,

Lotte de nos côtes
Au curry vert, raviole de pomme de terre aux algues & asperge

Ou

Poitrine de pigeon au sang cuite rosée,
Mousseline d'amandes, artichauts poivrade
et pétale d'oignon confit farci de mousse au lard & petits pois

Pour clore,

Pomme
Confite, caramel au beurre salé & cacahuètes grillées,
sabayon vanille & glace au kouign amann

Ou

Déclinaison de citrons & meringue
En variation de goûts & de textures, amandine

Ou

Chocolat noir
En ganache onctueuse, crémeux de kasha
& glace au whisky breton

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.*