

Carte

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

Foie gras mi cuit à la noix, gelée de poires et chips de pain aux noix

17.00€

Ravioles ouvertes de tourteaux, bouillon parfumé aux saveurs thaï

18.00€

POUR CONTINUER EN RONDEUR

Pavé de cerf sauce bordelaise, mousseline de pommes de terre fumée,
crumble d'ail

29.00€

Noix de saint jacques juste snackées huile citron vert et vanille, purée de
potimarron, poireaux brûlés

31.00€

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

Ganache aux cèpes, namelaka au gianduja, streusel cacao et cèpes, meringue

Crèmeux à la vanille, espuma aux noix, crumble de noix, gel vanille, nougatine

Sablé breton, ganache citron ail noir, gel citron vert, citron poché à l'ail noir

12.00€

menu

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30€

Entrée, Plat, Dessert 36€

Entrée, Poisson, Viande, Dessert 52€

POUR DÉMARRER EN DOUCEUR

Œuf mollet frit, crémeux de céleri et fricassée de champignons

Salade de lentilles vertes, gravlax de truite, pickles de pommes vertes, noisette

POUR CONTINUER EN RONDEUR

Filet de canette sauce au porto, écrasé de panais et châtaignes, poires caramélisées

Médaillon d'esturgeon de Neuvic jus au vin jaune, mousseline de pommes de terre et chips

POUR TERMINER EN GOURMANDISES

Ganache aux cèpes, namelaka au gianduja, streusel cacao et cèpes, meringue

Crèmeux à la vanille, espuma aux noix, crumble de noix, gel vanille, nougatine

Sablé breton, ganache citron ail noir, gel citron vert, citron poché à l'ail noir