

Menu de Saison 35€

**Thon de ligne et foie gras de canard confit,
Cocos paimpolais et eau de tomates au thym-citron**

**Rouget de Quiberon aux légumes maraîchers,
Jus corsé des arêtes et condiment agrumes/safran**

**Traditionnel pain perdu, jubilé de fruits saisonnier,
Fève de tonka et caramel au beurre demi-sel**

Menu Carte 48€

**Maquereau côtier cuit à la flamme,
Chou-fleur au parfum de kari-gosse, croustilles sarrasines et caviar fermier**

ou

**Dorade ikejime à l'huile citronnée,
Légumes croquants rafraîchis à la graine de moutarde**

.....

**Lieu jaune de ligne doré à la plancha,
Bouillon de céleri maraîcher, moules et épices vadouvan**

ou

**Bar ikejime aux jeunes artichauts,
Huîtres du Pô à la diable, jus de viande(+10€)**

ou

**Canard challandais laqué aux épices douces ,
Figues noires et navets caramélisés, jus perlé**

.....

Assortiment de fromages affinés

ou

**Framboises de Saint-Goustan rafraîchies à la cardamome,
Sabayon au champagne**

ou

**Crèmeux au chocolat Guanaja et sésame noir,
Tuile croustillante, sorbet cacao et baies**

Entrées 16€/Plats 30€/Fromages ou Desserts 11€

Prix nets par personne, service compris. Nos plats sont « faits maison », tous élaborés sur place à partir de produits bruts. Certains plats peuvent contenir des allergènes. Nous sommes en mesure de fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant

