

MENU SAVEURS

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et week-ends

Tomates en variation, mousse de mozzarella

Filet de Canette, petits légumes,
Sauce aigre-douce

Nuance de chocolat, sorbet fruits rouges

~ 36€ ~

Taxes et service compris

MENU AU FIL DES SAISONS

Mosaïque végétale en textures contrastées,
Sauce César

OU

Aile de Raie, betterave, blé noir et basilic

Coeur de Rumsteck fumé, Darphin de pommes de terre,
ail noir de Billom, sauce barbecue

OU

Lieu Jaune, carotte, chorizo,
Pâtes de Languidic

Fraises du pays, verveine

OU

Citron, romarin et huile d'olive

OU

Rhubarbe en folie

~ 55€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Thon en mi-cuit, cerise et coriandre

Langoustines, coppa, purée de petit pois,
Sauce crustacés

OU

Foie gras poêlé, abricot et amande

Poisson Noble, aubergine, fenouil,
Sauce sésame noir et émulsion coco

OU

Pigeon de Fabrice Le Meur, Basilic,
courgette et fruits rouges

Fraises du pays, verveine

OU

Citron, romarin et huile d'olive

OU

Rhubarbe en folie

~ 72€ ~

Taxes et service compris

MENU CONFIANCE

La confiance se gagne, se construit.

Il faut oser ouvrir son cœur.

La confiance quelque part c'est un saut dans le vide.

Alors laissez-vous guider, Fermez les yeux et partons ensemble pour un moment de lâcher prise.

Balade en 6 créations

~ 89€ ~

MENU DÉGUSTATION HOMARD

(Menu disponible selon arrivage)

Le Chef en pince pour le homard bleu, Et vous ?

Menu Dégustation en 3 passages

ou seul le homard est l'incontournable.

*Suivi de 2 desserts choisis par
les plus gourmands d'entre nous*

~ 99€ ~

Taxes et service compris