

MENU SAVEURS

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et week-ends
prolongés

Saint-Nectaire en raviole,
saveur d'une soupe à l'oignon

Poisson d'arrivage, betterave et blé noir,
sauce acidulée au vinaigre de framboise

Potiron, café et Kofé
(petit épeautre torréfié)

~ 36€ ~

MENU AU FIL DES SAISONS

Chaud-froid de Cabillaud et choux fleur,
noix de cajou en variation

Ou

Gravelax de Canette à l'orange,
jeux de carottes

Lieu en terre mer, note iodé, écume
d'oseille, croque Breton et cèleri

Ou

Cœur de Rumsteak fumé, pâtes de
Languidic, brocolis et champignons

Poire, épices et vin rouge

Ou

Clémentine, amande et meringue

Ou

Pomme, châtaigne et croustillant Sarrasin

~ 53€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Saint-Jacques, feuille à feuille de céleri,
Porto et noisette

Lieu, note de Truffe, beurre blanc aux
saveurs marine et embrun végétal

Ou

Pintade de Plougoumelen croustillante,
rutabaga, coing et crème de noix

Poisson noble, Chou-fleur, Pomme de terre,
Cumbava, écume noix de coco

Ou

Pigeon de Fabrice, panais, champignons,
effluves de cacao

Poire, épices et vin rouge

Ou

Clémentine, amande et meringue

Ou

Pomme, châtaigne et croustillant Sarrasin

~ 69€ ~

MENU CONFIANCE

*Lâcher prise sous un crachin breton,
s'émerveiller devant le travail du jardinier
lorsqu'il se dévoile en mille couleurs.*

*Profiter simplement des produits que la mer
et la terre peuvent nous offrir.*

*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

~ 88€ ~

FROMAGES

Possible en supplément sur tous les menus

Assiette de fromages seul **14€**

OU

Assiette de fromages servi avec dégustation
de vieux pineau des Charentes 2000 Maison

LHERAUD 24€

Taxes et service compris