

MENU SAVEURS

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et week-ends

Tendre poireau en salade, œuf crémeux,
perles de hareng

Maquereau, gâteau de blettes, gnocchi,
Sauce acidulée au vinaigre de framboise

Esprit d'un Tiramisu en légèreté

~ 36€ ~

MENU AU FIL DES SAISONS

Variation de Betterave, coriandre
et Lieu jaune en vinaigrette

Ou

Nuance de radis, et Foie gras

Lotte croustillante, pomme de terre,
champignon et sauce Bretonne

Ou

Pintade de Plougoumen, carotte, navet
et safran des Volcans

Tartelette noix de pécan, praliné et Orgé

Ou

Citron, miel de Lanvaux et vanille

Ou

Rhubarbe, thym et nuage de fromage blanc

~ 55€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Langoustines, oseille, pamplemousse
et poivre de Timut

Poisson noble, câpres et citron

Ou

Maquereau et foie gras poêlé
passionnément cacao

Filet de bœuf fumé, mousse de pomme de
terre,
choux rouge, sauce barbecue

Ou

Pigeon de Fabrice Le Meur,
Asperges, betteraves et fraises acidulées

Tartelette noix de pécan, praliné et Orgé

Ou

Citron, miel de Lanvaux et vanille

Ou

Rhubarbe, thym et nuage de fromage blanc

~ 72€ ~

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€ ~

Taxes et service compris