

MENU SAVEURS

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

Tendre poireau en salade, œuf crémeux,
perles de hareng

Médallions de cuisse de pintade,
gâteau de blettes et Gnocchi

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 réduit d'Orgé

Ou

Clémentine, amande et meringue

Ou

Pomme, croustillant Sarrasin et cannelle

~ 55€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Saint-Jacques, céleri, Porto et noisette

Poisson noble, câpres et citron

Ou

Langoustines, poireau et pamplemousse

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

Ou

Pigeon de Fabrice, panais, champignons,
effluve de cacao

Tartelette noix de pécan, praliné
et réduit d'Orgé

Ou

Clémentine, amande et meringue

Ou

Pomme, croustillant Sarrasin et cannelle

~ 72€ ~

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

~ 89€ ~

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