

MENU SAVEURS

Excepté veilles de fêtes, jours fériés et week-ends

*G*nocchis, champignons, artichaut
Ecume de coriandre

*P*oisson d'arrivage, carottes, panais,
Sauce velours de la mer

*N*uance de chocolat, orange et curry

~ 36€ ~

Taxes et service compris

MENU AU FIL DES SAISONS

*M*osaïque végétale :

Courges en déclinaison, légèreté de châtaigne
OU

*A*ile de Raie, poireau, sauce vin blanc
et viennoise moutarde

*P*intade de Plougoumelen, Risone sarrasin,
champignons et sauce vin Jaune

OU

*L*ieu Jaune, brocoli et chou-fleur,
poivre de Timut et beurre blanc pamplemousse

*N*oisette en folie
OU

*C*itron, romarin, huile d'olive
OU

*P*oire, raisin, genièvre

~ 55€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Thon mi - cuit, carottes, safran et coing

Barbue, câpres et jus de viande citronné
OU

Foie gras poêlé, cèleri, café et passion

Bar, langoustine, choux rave,
Fregola et jus d'épices
OU

Pigeon de Fabrice Le Meur, betterave,
mûres et champignons

Noisette en folie
OU

Citron, romarin, huile d'olive
OU

Poire, raisin, genièvre

~ 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€ ~

Taxes et service compris