

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, poireau et basilic

Pintade de Plougoumelen, Risone sarrasin,
champignons et sauce vin Jaune

OU

Lieu Jaune, carotte, chorizo,
Sauce velours de la mer

Fraises du pays, verveine

OU

Citron, romarin et huile d'olive

OU

Poire, raisin et Genièvre

~ 55€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Thon mi-cuit, tomate, cranberry et coriandre

Barbue, câpres et jus de viande citronné
OU

Foie gras poêlé, céleri, café et passion

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

OU

Pigeon de Fabrice Le Meur, radis,
courgettes et Basilic

Fraises du pays, verveine
OU

Citron, romarin et huile d'olive
OU

Poire, raisin et 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€ ~

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