

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

Raisin, pomme et moutarde

Ou

Citron, meringue et basilic

Ou

Pistache, chocolat, pamplemousse et poivre
de Timut

~ 53€ ~

Taxes et service compris

MENU PLAISIRS

Foie gras en terrine, salsifis et poire

Langoustines, gâteau de blettes,
sauce vin blanc truffée

Ou

Pintade de Plougoumelen croustillante,
rutabaga et saveur de noix

Poisson noble, cèleri rôti, choux fleur,
cacahuète et sésames

Ou

Pigeon de Fabrice, panais, champignons,
effluves de cacao

Raisin, pomme et moutarde

Ou

Citron, meringue et basilic

Ou

Pistache, chocolat, pamplemousse et
poivre de Timut

~ 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€