

## 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€**