

Menu

39€ entrée / plat / dessert

- **Buchette saumon fumé**
ricotta, pistache, aneth, crémeux vodka
 - **Mousse de tomates**
sur biscuit salé, gelée miel-vin rosé, balsamique, jambon sec
 - **Sablé breton au thym**
caviar d'aubergine, poivrons marinés, parmesan
 - **Foie gras maison mi-cuit**
chutney griottes (supp. 5€)
-

- **Filet de dorade royale**
lit de courgettes aux amandes, vierge citronnée, coriandre
 - **Risotto Ibérique**
seiche, crevettes, chorizo, piment d'Espelette
 - **Roulé de dinde au basilic**
mozzarella, jambon sec, gnocchis, jus de volaille
 - **Rôti de veau servi rosé basse température**
mousseline choux fleur au curry, asperges, jus de veau
-

- **Bavarois citron/ limoncello**
zestes de combava
- **Entremet fruits rouges**
insert panna cotta vanille
- **Soupe mousseuse tiède chocolat noir**
glace caramel beurre salé, feuillantine
- **Vacherin exotique**
mangue, ananas, passion, chantilly au rhum
- **Assiette de fromages aux 3 laits**
vache, chèvre et brebis (supp. 3€)

