

Les menus sont pour l'ensemble de la table

Menu Carte Blanche 39€

3 services

Menu Carte Blanche 59€

4 services

Menu Carte Blanche 83€

7 services

Menu 29€

Plat dessert

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi

Amuse bouche

Bille aux noris
Tuile soufflée estragon
Chips soufflée au homard, pâte de citron noir

Entrées 21€

Escalope de foie gras chaude, bouillon de persil sauvage

Ravioles grasses de haddock, poudre de peau

Homard Breton cuit au binchotan, ketchup fumé au bois de hêtre

Crème d'avocat au citron, Dormeur, sabayon froid au citron, tuile de sésames

Plats 35€

Ris de veau sous la mère Français cuit croustillant, poudre de moutarde fumée, oignons doux

Dos de Bar sauvage Breton, sabayon au savagnin, grosse asperge verte rôtie

Magret de canard semi sauvage, fumé au bois de cerisier, sauce corsée aux myrtilles

Dos Homard Breton rôti, sauce Clarence, pickles de courgette jaune, mesclun d'herbe à l'huile de noix (supl 15€)

Desserts 9€

Soufflé chocolat, crème crue (pour deux personnes)

Citron, vanille, laurier

Framboise, chocolat, craquant