

Découverte -49€-

Une découverte de notre univers en 4 services
Midi et soir sauf le samedi soir

Discover our world in a 4 services menu
Lunch and dinner except for Saturday dinner

Accord mets et vins -28€-

Émotion -64€-

Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services
Choix entre viande ou poisson
Midi et soir

Surprise yourself with our 5 services menu and discover our
chef cuisine. Choice between meat or fish
Lunch and dinner

Accord mets et vins -36€-

Le Grand Menu -82€-

Notre Grand Menu, pour découvrir la cuisine du chef en 7 services
Uniquement le soir et le dimanche
Entièrement du menu présenté

Our « Grand Menu », discover our Chef cuisine in a 7 services menu
Only for dinner and Sunday
The entire menu is presented in the other page

Accord mets et vins -58€-

Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table

Our menus are presented for the whole table

Allergies & intolérances

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.

With prior notice, different menus can be proposed for your allergies and intolerances. In situ, without prior notice, the modification of the menu cannot be guaranteed

Pour faire plaisir

R'zoules

Tuile soufflée, mousse de chèvre de Canaples

Courgette crustacés

Madeleine au miel

Chocolat Chaud

Le Grand Menu

Radis Rond, jus de radis et Zéphir

Courgette fleur farcie aux crustacés, écume de langoustine

Raviole grasse de Haddock de chez JCD, poudre de peau, poivre Timut

Homard bleu Breton, Pomme soufflée au homard

Baudroie rôtie, gribiche contemporaine, jus de tourteau au coco

Filet de veau IGP de la maison axuria, jus corsé, espuma fumé

Fraise Marra des Bois

Plat

Pomme de ris de veau Française croustillante

Suppl 15€

To please

R'zoules

Caramelized biscuit, Canaple goat cheese

Zucchini with tarragon and shellfish sauce

Honey Madeleine

Hot chocolate mousse

Le Grand Menu

Radish in different ways

Zucchini flower with shellfish filling

Haddock Ravioli, skin powder of the Haddock, Timut Pepper

Blue Lobster from French Brittany, Potato soufflé and lobster filling

Monkfish, gribiche and crab sauce

Veal filet, smoked espuma, full-bodied juice,

Marra des Bois Strawberry

Plat

Crispy French calf Sweetbread

Extra 15€

