

Inspiration..... 48.90€

Mises en bouche

*Panna cotta de légume & huile de coriandre
Crumble d'olives noires, espuma de poivron & thon*

Langoustines en tempura

bouillon de menthe & cinq poivres

ou

Escalope de foie-gras poêlée

fraises épicées & crêpes dentelles

Poisson noble

gratin dauphinois à l'andouille, jus de cacahuètes

ou

Pigeon rôti sur le coffre

déclinaison de betteraves, jus acidulé

Assiette de fromages du pays Breton (supplément 7.90€)

Cannelé

myrtilles, chantilly fleur de violette

ou

Sablé breton

fraises, crémeux yuzu

ou

Meringue

framboises, mousseline pistache

Tous les plats sont issus de produits bruts, avec un maximum de circuits courts et élaborés sur place. Les prix s'entendent net avec une TVA à 10%.