

Inspiration..... 49.00€

Mises en bouche

*Croustillant de rillettes de poisson, vinaigrette fruit de la passion et grenade
Crumble d'olives noires, crème de haddock*

Nid de langoustines

artichauts poivrade au safran

ou

Foie gras poêlé

feuilleté d'asperges, émulsion de vin jaune

Saint-Pierre

mosaïque de légumes, émulsion de crustacés à l'ail noir

ou

Filet de veau en chapelure de jambon

jus infusé au réglisse, purée de chou-fleur caramélisé

Assiette de fromages du pays Breton (supplément 7.90€)

Millefeuille de banane

mousse caramel au beurre salé

ou

Financier fraise & rhubarbe

sorbet gros lait de Ker Ronan

ou

Tarte pomme-citron

sorbet pomme-basilic

***Pour le bon déroulement du service,
nous vous serions reconnaissants de vous orienter vers le même menu***

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%.