

Menu Retour du Marché

39,00 €

(Disponible au déjeuner le Mercredi, Jeudi, Vendredi, sauf jours fériés)

- Velouté glacé de petits pois, coco, piment, tempura de courgettes du jardin et pancetta grillée.
- Filet de daurade vapeur, vierge de légumes aux agrumes, carottes fanes confites aux sucs de pamplemousse.
- Douceur de nos pâtissiers.

Menu Dégustation

85,00 €

(Disponible tous les jours au dîner et au déjeuner le week-end)

- L'artichaud poivrade cuit en fine barigoule, siphon parmesan, truffe d'été.
- Escalopine de truite saumonée au miso blanc, fleur de courgette farcie de brousse corse aux épinards.
- * L'omble chevalier à la vapeur de kombu, salade chaude de coques bretonnes aux herbes fraîches et citron vert, bouquet de brocoli sauté, crème crue de ferme battue.
- *Mignonette de filet de veau cuisiné rosé, jus court au lié au foie gras, poêlée de champignons sauvages au beurre persillade.
- Pré-dessert
- Douceur de nos pâtissiers

Menu en Quatre Temps

65,00€

*Au choix entre plat de poisson ou plat de viande

