

Garde-manger 25 euros

La Langoustine

Betterave bicolore / Confit d'orange / Tofu fumé

Le Foie Gras de Canard des Landes

Abricot / Bergamote / pignons de pin

Oeuf de la Ferme Etchelecu

Foie chaud / Ail / Ecume persil

Le Poulpe confit

Tomate / Avocat grillé / Condiment gaspacho / Chips chorizo

Mer

Le Turbot vapeur

Polenta citron olive / Fleur de courgette farcie / condiment tomates anciennes

35 euros

Le Homard Breton en deux façons

Tatin de papaye / poireaux confits / salpicons

45 euros

Ou supplément de 10 euros sur nos menus

Végétal 30 euros

Caviar d'aubergine / Petits légumes étuvés / Crème aux herbes

Terre 35 euros

Le Filet de veau

Blettes / Petits légumes étuvés / Caviar d'aubergine fumée

Le Cochon

Purée de courgettes / Gnocchi à l'estragon / girolles en persillade / anguille fumée

Fromagerie 15 euros

Sélection de fromages

Affinés par Mille et un Fromages

Gourmandise 15 euros

Les fruits rouges

Tartelette amande / Ganache vanille violette / Sorbet basilic

Le Cheesecake

Framboise, poivron / Miel / Thym cédrat

Le Chocolat

Pistache / Cerise / Crème glacée

Flavien Cambour, chef pâtissier

Le pain servi est réalisé chaque jour par notre équipe de pâtisserie.