

Menu des sens

52.00€

LES ENTRÉES

Foie gras contisé au magret fumé, chutney de fruits secs et brioche chaude

Lotte pochée, beurre au citron confit, épinards et sarrasin croustillant

LES PLATS

Filet de Saint-Pierre au vin jaune, fenouil et topinambours

Noisette d'agneau

ou

Quasi de veau

artichauts, choux-rouges et jus réduit

LES DESSERTS

Assiette de fromages du moment

Pavlova à l'ananas et à la noix de coco

Le « Petit Breton », sablé à la vanille et pommes caramélisées

Entremet croustillant au citron et au chocolat, adouci à la fève de tonka

Macaron à la fraise et à l'estragon

Prix nets service compris - Menu hors boissons.

**Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués de façon artisanale et de la marque Fleur de Glace.*