Menu Dégustation à 100 €

Menu servi à l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

Accord 5 verres de vin (8 cl) : 40 € / personne

Longe de thon juste saisie et servie froide, Déclinaison autour de la betterave et sorbet estragon

Foie gras poêlé de la Maison Mitteault, Poire pochée aux épices et confiture de vin

Lotte des côtes bretonnes, Artichauts crémeux et rôtis, Quelques moules et soupe de poissons

Raviole épinards et pignons de pin, Emulsion parmesan

Filet de veau rôti, mousseline de pommes de terre du potager, Brocolini et jus de viande

Dôme chocolat Andoa, Brownie cacahuète, Whisky en crémeux, Ecume et glacé

Soufflé chaud au citron jaune, Sorbet citron-basilic

Supplément fromage : 12 €

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F,
et de notre producteur local la ferme Gaborit*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %