

## Menu Dégustation à 110 €

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

### Supplément fromage : 10 €

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*Longe de Thon snackée aux épices fines, Vermicelles de sarrasin, Concombre, Vinaigrette tamarin*

\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques dorées au sésame, Crémeux de patate douce, Beurre de mer*

\*\*\*

*Sandre sauvage de Vilaine de notre pêcheur Martial Barraud, Endivette braisée, Poireaux fondants,  
Sauce à l'oseille du potager et échalotes grises*

\*\*\*

*Raviole Sylvestre en cappuccino*

\*\*\*

*Cœur de ris de veau laqué au jus, Chou pak-choï, Cèpes rôtis au thym frais*

\*\*\*

*Douceur gourmande*

\*\*\*

*Crémeux et glace chocolat, Crumble cacao, Espuma au poivre de Sichuan du potager*

\*\*\*

*Mignardises*

*\*\* Toutes nos viandes sont d'origine France \*\**

*Prix net - Service compris - TVA 10 %*