



Menu Saint Valentin

45€ hors boisson

Mise en bouche



Crème de foie gras et oignons roses de Bretagne

Entrée



Raviole végétale crevettes, céleri, gingembre et bouillon iodé au miso/shimeji

Plats



Bar sauvage, légumes de saison, praires farcies et émulsion coquillage

ou

Cannette de barbarie en cuisson douce, légumes de saison et jus court

Desserts



Pommes, sarrasin, vanille de Madagascar et Calvados