

MENU

SERVI MIDI ET SOIR TOUS LES JOURS

ENTREES

La Langoustine

Cuite à la flamme | Bouillon et lard gras | Génoise au persil

13

L' Oeuf Mollet

Crème de champignons | Duxelle et croûtons | Huile de truffe

10

Le Boeuf Breton

Comme un tataki | Caviar de France | Nori et gingembre

14

PLATS

Le Chou-fleur et Truffe

Pistache | Texture de chou-fleur au beurre | Truffe fraîche

24

Le Pot-au-feu

Paleron braisé | Mousseline carotte, poireau confit | Bouillon infusé

25

Le Dos de Cabillaud

Cuit à la nacre | Céleri en texture | Emulsion Champagne

25

DESSERTS

Le Soufflé au chocolat

Chocolat héritage 50% | Grué de cacao | Sorbet fruit de la passion

11

Le Sarrasin

Bavarois poire | Praliné sarrasin, viennois vanille | Caramel

10

Assiette de fromages fermiers

11

MENU ENFANT 15 euros