

Menu du soir

Ouverture : Coco de Paimpol/ Moules / Safran

Opening : Paimpol beans / Mussels / Saffron

La Mer : Saint Pierre/ Betterave / Foin

The Sea : John Dory/ Beets / Hay

La Terre : Langue de veau / Cèpes / Cornichons

The Earth : Veal tongue / Porcini Mushrooms / Pickles

Pâturage : Pont l'évêque/ Prunes/ Shiso

Pasture : Pont l'évêque cheese / Plums / Shiso

Clôture : Figs/ Sureau / Céleri

Closing : Figs/ Elderberry / Celery

3 temps : 39€ (Ouverture ; La Mer ou La Terre ; Pâturage ou Clôture)

4 temps : 49€ (Ouverture; La Mer ou la Terre; Pâturage et Cloture)

5 temps: 59€

Les menus 3 et 4 temps sont disponibles du Mardi soir au Vendredi soir.

Le samedi menu 5 temps uniquement.

Prix Net, Taxes et Services compris. Tous nos produits proviennent de France et de l'Union Européenne.