Les menus

MENU EPHEMERE

65€

Amuse-Bouche

Dorade royale
Cuite au sel, compotée et pickles de pêches, coulis de salicornes, gel pêche

Lieu jaune
Snacké, panais en cannelloni, billes de panais confit, figues fraîches et sabayon au vinaigre balsamique

Profiteroles chocolat
Namelaka chocolat, croustillant au grué de cacao, sauce chocolat et miso, glace vanille

Mignardises

*En option : L'Accord « Mets & vins », Sélection de 3 verres de vins (3*8cl) à 32€*

MENU DEGUSTATION

(Servi pour l'ensemble des convives)

Amuse-Bouche

Découverte de la carte en 4 services 90€

*En option : L'Accord « Mets & vins », Sélection de 4 verres de vins (4*8cl) à 42€*

Découverte de la carte en 6 services 110€

*En option : L'Accord « Mets & vins », Sélection de 6 verres de vins (6*8cl) à 62€*

Mignardises

Le mot du **CHEF**

« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de Martin, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »

Nicolas LE LUYER

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française..
Prix nets en Euros, taxes et services compris.

Le dîner

La carte

ENTREES

Poulpe 28 €
Laqué au miso, maïs sous différentes textures, gel citron

L'artichaut 25 €
Artichaut poivrade à la barigoule, royal d'artichaut à l'écorce de yuzu, velouté d'artichauts, gel yuzu

Dorade royale 27 €
Cuite au sel, compotée et pickles de pêches, coulis de salicornes, gel pêche

Foie Gras Bzh du domaine de Lanvaux 29 €
Mi-cuit, crémeux de cocos paimpolais, prune fraîche et brioche feuilletée, marmelade de prune

Filet de Bœuf juste saisi 30 €
En rouleau de Nori, tomate et artichaut confit, vinaigrette aux herbes

PLATS

Lieu jaune 28 €
Snacké, panais en cannelloni, billes de panais confit, figues fraîches et sabayon au vinaigre balsamique

Ravioles végétariennes 25 €
A la ricotta, épinards et noix, tuile croustillante aux noix, sauce aux épinards

Filet mignon de cochon & homard 38 €
Tartelette de sarrasin aux haricots verts, compotée d'oignons rosés, jus de cochon et homard

Carré de veau 39 €
Au sautoir, courge et girolles, kimchi de tomate, jus réduit

Lotte 36 €
Coco de Paimpol, coppa, pickles de couteaux et oignons rouges, sauce coquillage

FROMAGES

Plateau 25 €
Fromages affinés de Maître Bordier

DESSERTS

Profiteroles chocolat 22 €
Namelaka chocolat, croustillant au grué de cacao, sauce chocolat et miso, glace vanille

Framboise Basilic 24 €
Framboises fraîches, mousse mascarpone au yuzu, confiture de framboise vinaigrée, pesto basilic, tuile gaufrette, sorbet basilic

La figue 24 €
Gavotte roulée, biscuit pain de gênes, mousse de chèvre, compotée de figue au shiso et miel, figues fraiches, sauce figue et miel, sorbet de figue, miel et shiso pourpre

Le Pop Corn 24 €
Ganache montée vanille, biscuit et crémeux maïs, praliné pop corn, caramel miso, pop corn caramel et glace pop corn

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française..
Prix nets en Euros, taxes et services compris.