

Nos menus sont élaborés par notre Chef et son équipe.
Nous attachons une grande importance à vous suggérer des produits locaux et saisonniers,
c'est pourquoi notre carte change tous les jours.

Afin de découvrir nos suggestions lors de votre venue, nous vous invitons à nous contacter.

Ce menu est un exemple.

MENU DEGUSTATION

98 euros par personne

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert, mignardises

Amuse-bouche



Saumon mariné à l'aneth,
velouté cressonnière, gel citron,
chou chinois en salade



Poêlée de Saint Jacques,
purée de panais, vinaigrette mangue citron



Pavé de maigre,
cocos de Paimpol cuisiné au pistou
et chorizo, bouillon anisé



Granité au porto



Filet de canette cuit sur la peau,
com de cranberries aux agrumes,
betterave, jus de rôti



Chariot de fromages
affinés par les frères Marchand



P'tit dessert



Soufflé chaud à la mangue et son sorbet



Douceurs de Sophie