



Menu "Partition"

3 plats : 95€

5 plats : 135€

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Sashimi de chou-rave

poire- fraîcheur de céleri-branche et fenouil

Dos de bar

déclinaison autour de l'artichaut- mûres à l'estragon

Médailon de lotte au vermicelle de kadaïf

étuvée de petits pois- crémeux aux herbes

Impatience

cappuccino de homard

Carré d'agneau croûte aux épices

quartiers de fenouil fondant- ail noir- jus d'agneau- polenta aux olives

Parenthèse gourmande

Fraises

confit de fraises- vanille de Madagascar-

billes de citron vert et basilic- sorbet crème fraîche au basilic

ou

Fraîcheur de melon et pastèque

billes de melon confites à la vanille- billes de pastèque

sablé breton- sorbet melon- coulis groseilles et violette

Origine de nos viandes : France – UK

Origine de nos poissons : France

*Nos menus vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.*