

LES ENTRÉES

LES HUÎTRES 13

Nature x 6 / Vinaigre à l'échalote / Perles de yuzu

LES GAMBAS 11

Croustillantes / Patate douce / Mangue / Piment fumé

LE SAUMON 12

En gravlax / Betterave / Raifort / Citron vert

LES PÉTONCLES 14

Farcies / Chapelure aux herbes / Noisettes

LES BULOTS 9

En tempura / Rémoulade / Sauce tartare aux algues

LES CHAMPIGNONS 10

En raviole de choux / Emulsion comté / Noisettes

LES PLATS

LE LIEU JAUNE 23

Céleri / Vanille / Citron confit

LE POULPE 24

Snacké / Purée aux herbes / Crème d'ail

LE BAR 25

Panais / Poireaux / Bisque de crustacés

LE CABILLAUD 25

Topinambours / Lard de Colonnata / Jus de viande

LES SAINT-JACQUES 28

choux-fleurs / Sarrasin / Gel de cidre

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT 9

Riz soufflés / Glace noisette / Caramel beurre salé

LE CITRON 9

Sablé breton / Mousse citron Kalamansi / Meringue légère

LA POMMES 8

Caramelisée / Dacquoise tonka / Mascarpone

LE BRIE 9

Poire pochée / Mesclun / Gingembre confit

LE KIWI 8

Crumble amande / gingembre / Vanille

MENU DÉGUSTATION

56€

ACCORDS METS ET VINS (3 VERRES) 20€

Menu pour l'ensemble de la table
Uniquement le soir et le dimanche midi

LE SAUMON

En gravlax / Betterave / Raifort / Citron vert

LES BULOTS

En tempura / Rémoulade / Sauce tartare aux algues

-

LE POULPE

Snacké / Purée aux herbes / Crème d'ail

LE CABILLAUD

Topinambours / Lard de Colonnata / Jus de viande

-

LE KIWI

Crumble amande / gingembre / Vanille

LE CHOCOLAT

Riz soufflés / Glace noisette / Caramel beurre salé

NOS FORMULES DÉJEUNER

Disponible du lundi au vendredi midi

PLAT SEUL 14,00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,50€