Menu signature

Amuse-bouche

℘

Le foie gras de canard poché dans un vin d'épices,
chutney de betterave vanillé

℘

L'aiguillette de Saint-Pierre de Bretagne cuit à l'unilatéral,
mousseline de cerfeuil tubéreux, jus de viande parfumé aux grains de café d'Éthiopie

℘

Le ris de veau : la pomme de cœur rôtie au beurre demi-sel de la ferme Bodard,
poêlée de cèpes, panais rôti, jus réduit au poivre blanc fumé de Penja

℘

L'ananas Victoria rôti au sucre de fleur de coco,
flambé au vieux rhum de la Martinique,
sablé breton à la noix de coco, glace aux grains de vanille de Tahiti

Menu complet : 95 €
servi pour l'ensemble de la table