Menu Gourmand

Automne – Hiver 2026/2027

Amuse-bouche

Escalope de foie gras de canard poêlée,
lentilles de la Ferme du Perray,
condiment de pomme verte et de céleri branche à la fleur de sel,
jus corsé

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc juste snackées,
mousseline de cerfeuil tubéreux,
jus de coques émulsionné au miso

Suprême de perdreau
rôti au poivre blanc de Penja et au piment d'Espelette,
compotée d'échalote au vinaigre de Xérès,
quelques légumes de saison,
sauce salmis

Palet de patate douce confit à la vanille,
crémeux de patate douce au gingembre
et ganache montée à la noix de coco,
sorbet au citron vert

Menu entrée, plat de poisson et de viande, dessert : 82€

Menu entrée, plat de viande ou de poisson, dessert : 72 €