Menu signature

Automne Hiver 2026/2027

Amuse-bouche

"La Celtique" de chez Henry
Huîtres pochées dans leur jus, espuma aux champignons,
caviar d'Aquitaine IGP Cassadotte

Noix de St-Jacques de St-Brieuc en croûte de noisette,
cerfeuil tubéreux crémeux,
jus de volaille infusé au café bio "Le Cinq" de chez Lagrange

Ris de veau :
La pomme de cœur rôtie au beurre demi-sel et au thym frais,
purée de panais au miel de notre jardin et panais rôti,
jus de veau perlé d'une huile vierge de pistache

La châtaigne en soufflé chaud,
cœur à la poire confite et marron glacé, sorbet à la poire

Menu : 108 €
(servi pour l'ensemble de la table)