



Menu Signature



Pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche



Filet de colvert rôti au poivre de Malabar et escalope de foie gras de canard poêlée,
crèmeux de courge butternut,
jus infusé aux grains de café bio d'Ouganda



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Briec grillées,
Caviar n° 3 du Moulin de la Cassadotte, chou rave confit,
vinaigrette au jus de citron fumé par nos soins



Ris de veau rôti au beurre demi-sel de la ferme Bodard,
quelques girolles et carottes glacées,
léger bouillon de châtaigne parfumé au jus de clémentine



Douceur acidulée :

Entremets au miel de Corentin Beunardeau,
compotée de pommes Granny Smith et glace au sarrasin

Tarif du menu : 85 €