

# Menu Découverte



Amuse-bouche



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc grillées,  
oignons doux des Cévennes au chorizo ibérique,  
crème de chou-fleur fumé

ou

Œuf de Loué servi mollet et gambas "triple zéro" à la plancha,  
émulsion de panais et huile de pistache



Suprême de pintade fermière de Loué contisé au beurre de noisette,  
mouseline de cerfeuil tubéreux, légumes racines du moment,  
jus aux grains de café de Colombie

ou

Filet de barbue grillé,  
effilochée d'endive aux zestes d'agrumes et carotte rôtie,  
jus de coquillages crémé



Crèmeux au miel d'Arnaud Guéret,  
mousse au yaourt acidulé et biscuit aux céréales,  
granité au citron et à la Vodka

ou

Entremets au chocolat blond Orelys,  
compotée de poire au poivre de Belèm,  
sorbet à la poire

*Menu complet : 55 €*

*Menu entrée, plat : 48 €*

*Menu plat, dessert : 42 €*

# Menu Main verte

Amuse-bouche



Velouté de courge butternut à la crème de soja de Monsieur Suzu,  
bonbon croustillant à l'Okara



Légumes racines de saison cuits à la vapeur,  
tofu mariné au soja et au mirin,  
« comme un thé » aux champignons



Crèmeux au miel d'Arnaud Guéret, mousse au yaourt acidulé,  
biscuit aux céréales,  
granité au citron et à la Vodka

Menu complet : 35 €

