

Menu Gourmand



Amuse-bouche

≈≈≈≈≈

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc pochées dans un bouillon de Dashi,
tofu de la Sarthe et pickles de shimeji

≈≈≈≈

Dos de bar cuit à l'unilatéral, palet fondant de courge butternut,
bouillon de poule parfumé au miso

≈≈≈

Filet de pigeonneau rôti au sautoir au beurre demi-sel de la ferme Bodard,
mousseline de navet à l'huile d'olive fruitée d'Alexis Muñoz,
jus réduit à l'ail noir

≈≈

Tartelette au chocolat grand cru Manjari de la plantation Millot,
crémeux à la mangue et au poivre de Sichuan, sorbet au chocolat

*Menu entrée, plat de viande
ou de poisson, dessert : 65 €*

*Menu entrée, plat de poisson et
de viande, dessert : 75 €*