

Menu signature

Amuse-bouche



Gambas nantaises "Triple Zéro" juste saisies et escalope de foie gras de canard poêlée,
épaisse tranche de betterave rouge fumée,
jus des têtes de gambas



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc grillées,
voile de lard de Colonnata, risotto de céleri,
écume de veau au gingembre



Ris de veau cuisiné au citron confit et aux câpres,
chou rave fondant,
glace de viande



Douceur acidulée : entremets au miel de Corentin Beunardeau,
compotée de pomme Granny Smith,
glace au sarrasin

*Menu complet : 95 €
servi pour l'ensemble de la table*