

LE MENU

PREMIER SERVICE

Crevettes sauvages et saumon d'Ecosse marinés et passés à la flamme, butternut, pommes vertes, poireaux, anguille fumée, Avruga et mayonnaise Miso-Saké

Ou

Filet de pigeonneau légèrement fumé, foie gras en mousse et mariné au Cognac et raisins de Corinthe, laitue, chips de salsifis, choux de Bruxelles, betterave jaune, brioche

DEUXIÈME SERVICE

Tartelette feuilletée tiédie à la chair de tourteau, escalopes de Saint-Jacques, beurre gingembre - citron vert, gel d'agrumes, câpres frits

Ou

Raviole de caille fumée et morilles, ris de veau, céleri rave, noix et bouillon fumaison

LE PLAT

Daurade royale cuite sur peau, écrasé de Belle de Fontenay, beignet d'aubergine, salade de fenouil, bouillon volaille et beurre noisette

Ou

Filet de marcassin, panais, girolles, échalotes, lardons, pousses d'épinard, grenailles confites, jus brun à l'estragon

LE DESSERT

Meringue coco, ganache marron, confit de cassis, biscuit châtaigne et glace coco

Ou

Ananas confit aux épices, crumble breton, crème Namelaka, mousse exotique et glace spéculoos

Ou

Les fromages affinés (+14 € en plus du dessert)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 42€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 22€

MENU BALADE 4 SERVICES À 53€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de vins 30€

Offre All in à 90€: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé.

A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation.

MENU GOURMAND 5 SERVICES À 70€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de vins 35€

Offre All in à 110€: l'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé.

A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours.