














Le Menu

37,00 €











Entrées :

-  Craquant de Sarrasin, Courgette Marinée, Crémeux Carotte au Paprika Fumé et Crème de Chèvre au Thym 
-  Saumon Gravlax, Crème de Raifort et Légumes Croquants 
-  Velouté de Butternut aux 4 Epices 
-  Breizh Ramen

Plats :

-  Cabillaud Rôti, Chips et Mousseline de Panais, Sauce Vierge Algues et Agrumes (Suppl + 4,00€)
-  Quasi de Veau Marengo, Carottes en Deux Façons
-  Filet de Lieu Jaune, Crème au Œufs de Lump, Roulé de Poireaux au Nori
-  Filet de Bœuf (VBF), Millefeuille de Pomme de Terre, Jus de Bœuf (Suppl + 4,00€)
-  Breizh Ramen Végétarien 

Desserts :

-  Brioche Perdue, Mousse Caramel au Beurre Salé et Pop-Corn de Sarrasin 
-  Tartare de Pomelos aux Algues, Ganache Chocolat Blanc et Brisures de Meringue 
-  Tiramisu Café - Champignon, Tuiles Gavotte 
-  Carrément Chocolat et Sorbet Hibiscus 
-  Assiette de 3 Fromages Affinés de Chez Gauthier (Suppl + 3,00€) 



Plat Végétarien

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande