

menu
DU
MARCHÉ

Désirez-vous des renseignements sur la présence
d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition
des produits peut varier.

3 SERVICES

50€

Risotto

Courge / Parmesan / Crumble de parmesan et noix

OU

Saumon en gravlax

Mandarine / Pickles de moutarde / Poireau

Pluma Ibérico

Échalote confite / Chou / Caramel de poivron

OU

Cabillaud

*Pomme vitelotte / Ratatouille
d'automne / Champignon*

Pomme confite

Caramel / Glace vanille / Chiboust de noix

OU

Tartelette chocolat

Ganache / Sorbet / Orange

SÉLECTION DE VIN À 20€

5 SERVICES

65€

SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Amuse Bouche

Burrata Di Buffala

*Mille-feuille de courge confite / Jus vert /
Pignons de pin*

Cabillaud

*Cuit au court-bouillon / Chou étuvé /
Coco de Paimpol*

Pigeon

Pomme de terre fumée / Glace de vin / Chips

Chariot de Fromages

*Sélection de la Fromagerie des Vennes /
Confitures de saison*

Sabayon

Poire au rhum / Sablé / Cannelle râpée

SÉLECTION DE VIN À 30€