



MENU GOURMET 59€ / **MENU GASTRONOME 75€**
1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix / 2 entrées, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

Escalopes de foie gras poêlées, crème de cèpes,
condiment des sous-bois, dentelles de champignons

— ○ —
Ravioles de homard "Bleu" pochées dans un bouillon aromatique,
émulsion de gingembre

— ○ —
Queue de langouste parfumée aux épices douces,
mayonnaise au yuzu, sablé aux algues

PLATS

Noix de Saint-Jacques de "La baie de Saint-Brieuc" juste saisies,
jus au miel de soja, palet de courge aux épices,
risotto au fumet de langoustine, jeunes pousses croustillantes

— ○ —
Cœur de ris de veau à la crème de truffe, gratin de macaroni,
fricassée de champignons, carotte glacée, échalote confite

— ○ —
Filet de Bœuf de "Race Charolaise" jus réduit demi-glace beurre parisien,
mouseline de Topinambour à la vanille, paccheri farci aux champignons

DESSERTS

À choisir parmi nos suggestions de desserts



Prix nets, service compris