



MENU

Velouté de Potimarron, éclats de Châtaignes et Ecume de Lait

Ou

Crèmeux d'Ail, Escargots & Emulsion de Persil.

Ou

Saumon Mi Cuit, Bouillon Gingembre Citronnelle Coriandre, Sorbet Roquette Wasabi

Cabillaud cuit à l'unilatérale, Risotto de Lentilles au Comté, Emulsion Carotte Cannelle

Ou

Noix de Veau cuite en basse température, Panais rôti et sa Crème, Viennoise Noisette

Ou

Magret de Canard, Polenta aux Fruit Secs et sa Purée de Betteraves

Nage d'Agrumes et son Sirop Citron Gingembre, Sorbet Mandarine

Ou

Panna Cotta sur Sablé Breton, Poire Caramélisée et son Sorbet

Ou

Tarte Chocolat et son Sorbet Chocolat

Prix du Menu 2 choix : 32 euros & 3 choix : 38 euros