

Découverte de la Reine

Prémices

Gaspacho & Espuma Concombre et fenouil
Anguille fumée, Dashi & Oignons doux
Panacotta d'asperges à l'ail fumé / Capocollo Grand Cru

**Grosse boule de pain au levain et au malt grillé accompagné d'un
beurre de Herve fumé, au piment d'Espelette & fleur de sel pour
accompagner votre repas.**

Sando de crevettes Nobashi

Racines de Lotus / Thom Kha / Soja sucré / Oxalys
(Accompagné d'une boîte de caviar 10g Sturia + 39.00€)

Oeuf 63°C

Jambon braisé / Mini Girolles / Mizuna

Filet de Turbot Breton

Pamplemousse / Coquillages / Petits pois

Veau au BBQ

Baba Ganoush / Poivrons grillés / Courgette

Pré dessert betterave & framboise


Champagne rosé



Fromages régionaux & miel à la truffe maison

(+8.50€ pour remplacer le dessert)

Fraise - Rhubarbe - Yaourt

Le menu 3 prémices + 5 services : 74,90€

Le menu 3 prémices + 6 services : 89,90€ 

Le menu 3 prémices + 7 services : 99.90€  

Sélection de vins: 8.80€ par service

Le menu Bistronomique est proposé par table entière