Entreé

Sando de crevettes Nobashi

Racines de Lotus / Oxalys / Thom Kha / Soja sucré

(Accompagné d'une boîte de caviar 10g Sturia + 39.00€)

ou

Oeuf 63°C

Jambon braisé / Mini Girolles / Mizuna

ou

Vitello Tonato 2.0

Veau basse température / Espuma au thon / Poudre de câpres

Plat principal

Filet de Turbot Breton

Pamplemousse / Coquillages / Petits pois / Pommes de terre tournée / Fenouil Bronze

ou

Filet de Coq des prés à basse température

Pommes Suédoises / Espuma & ketchup de Poivrons doux / Brunoise de légumes au Vadouvan

ou

Filet de boeuf Red & White « As de Diamant »

Croustillant de pomme de terre fumée / Échalote confite au vin rouge

Dessert

Fraise - Rhubarbe – Yaourt

ou

Fromages régionaux & miel à la truffe maison

(+8.50€ pour remplacer le dessert)

ou

Grosse profiterole

Vanille de Tahiti / Chocolat Sao Thomé

Les formules

3 prémices + Plat & Dessert - 48.90€

3 prémices + Entrée & Plat - 54.90€

3 prémices + Menu 3 Services - 59.90€

3 prémices + Menu 4 Services - 74.90€

Le vendredi soir, nous ne proposons pas de menu 2 services.

Le samedi soir, nous ne proposons que le menu découverte.

with love