

Menu Plaisir

57 €

(servi pour l'ensemble des convives d'une même table)

Amuse-Bouche

Les Saint Jacques de plongée, snackées au beurre,
Butternut Bio de « Green Generation » en textures
Huîtres de l'île de Sein & croustillant de sarrasin.

Ou

Le Saumon « Label rouge d'Écosse » cuit à cœur,
Champignons, soja et coriandre.

Le Poisson Noble nacré

Topinambour, noisettes & betterave, jus corsé.

Ou

Agneau Rôti à la Flamme

Carotte & potimarron, condiment épine-vinette,
Huile « Alexis Munoz ».

Pré- Dessert

Châtaigne - Marron & Citron

Ou

Champignon - Café & Chocolat

Mignardises

Menu Gourmand

76 €

(servi pour l'ensemble des convives d'une même table)

Amuse-Bouche

Les Langoustines nacrées à cœur & croustillantes, espuma d'Agrumes

Le Poisson Noble nacré

Topinambour, noisettes & betterave, jus corsé.

Agneau Rôti à la Flamme

Carotte & potimarron, condiment épine-vinette,

Huile « Alexis Munoz ».

Pré Dessert

Châtaigne - Marron & Citron

Ou

Champignon - Café & Chocolat

Mignardises