



MENU "UMAMI..."

Amuse-Bouche
L'Éveil des Sens



Le Homard de nos côtes,
Émietté, en bouillon de Miso et
Algues,
Shiitakés de Bretagne et Pétales
de Bruxelles



La Demi-Queue de Homard rôtie
au Barbecue
Pak-Choï braisé aux sucs de
Carcasses,
Huîtres de l'Île de Sein et Wakamé
Topinambours et Jus corsé



Le Coing, Le Maïs et le Thé Vert
Genmaicha



La Mignardise aux Cinq Saveurs

49€
par
personne

NOS RESTAURATEURS ONT DU TALENT Et s'engagent !

L'opération revient pour une
nouvelle édition inédite, autour de
3 engagements :

LE GOÛT, LE LOCAL, LE 0 DÉCHET

La Semaine du Goût 2021

**Du Samedi 9 au
Dimanche 24 Octobre 2021**

Pour cette 26ème édition, les Restaurateurs auront à coeur de cuisiner des produits locaux et de saison et à tendre vers le zéro déchet. Nous voulons proposer une intégration des 5 sens lors de la dégustation ainsi qu'un travail autour des 5 saveurs: sucré, acide, salé, amer et umami.