

MENU "HERITAGE" en 7 services

*Premières bouchées / Mise en bouche / Entrée au choix /
Raviole d'escargots / Plat au choix / Dessert au choix / Mignardises 58 €*

Premières bouchées

Mise en bouche

Ceviche de truite saumonée au vinaigre de mangue, crème brûlée de petits pois et basilic
Salmon trout ceviche with mango vinegar, pea and basil crème brûlée

ou

Ballotine de poulet fermier au foie gras, dattes & citron confit,
lamelle d'aubergine, condiment tomates épicées, salade de jeunes pousses
Free-range chicken ballotine with foie gras, dates and lemon, eggplant slice, spicy tomato relish, mixed salad

Raviole d'escargots de Bourgogne, flan d'ail doux, émulsion au persil plat rafraichie au wasabi
Burgundy snail ravioli, sweet garlic flan, parsley emulsion refreshed with wasabi

Filet de bar laqué au miel de soja, mousseline aux langoustines,
wok de légumes, jus de carapaces au gingembre confit
*Sea bass fillet glazed with honey and soy sauce, langoustine mousseline,
vegetable wok, shellfish jus with candied ginger*

ou

Poitrine de cochon confite, râpée de pommes de terre aux courgettes,
sabayon poivron fumé, jus au romarin
Confit pork belly, grated potatoes with zucchini, smoked bell pepper sabayon, rosemary jus

ou

Filet de bœuf charolais rôti aux aromates,
pommes dauphines parfumées à la truffe blanche d'été, jus court au thym (supp 9,00 euros)
*Roast Charolais beef fillet with herbs,
Dauphine potatoes flavored with summer white truffle, light thyme jus*

Notre sélection de fromages (supp 5,50 euros)

Chocolat caramel glacé, sablé breton, confit abricot / passion
Iced caramel chocolate, Breton shortbread, apricot/passion fruit confit

ou

Dôme cerise, crémeux lavande, biscuit pistache
Cherry dome, lavender cream, pistachio biscuit

ou

Crème brûlée noix de coco, citron vert, brisures de framboises
Coconut crème brûlée with lime and raspberry pieces

MENU "ORIGINE" en 6 services

*Premières bouchées / Mise en bouche / Entrée au choix /
Plat au choix / Dessert au choix / Mignardises 45 €*

Premières bouchées

Mise en bouche

Ceviche de truite saumonée au vinaigre de mangue, crème brûlée de petits pois et basilic

Salmon trout ceviche with mango vinegar, pea and basil crème brûlée

ou

Ballotine de poulet fermier au foie gras, dattes & citron confit,
lamelle d'aubergine, condiment tomates épicées, salade de jeunes pousses

Free-range chicken ballotine with foie gras, dates and lemon, eggplant slice, spicy tomato relish, mixed salad

Filet de bar laqué au miel de soja, mousseline aux langoustines,

wok de légumes, jus de carapaces au gingembre confit

*Sea bass fillet glazed with honey and soy sauce, langoustine mousseline,
vegetable wok, shellfish jus with candied ginger*

ou

Poitrine de cochon confite, râpée de pommes de terre aux courgettes,
sabayon poivron fumé, jus au romarin

Confit pork belly, grated potatoes with zucchini, smoked bell pepper sabayon, rosemary jus

ou

Filet de bœuf charolais rôti aux aromates,
pommes dauphines parfumées à la truffe blanche d'été, jus court au thym (supp 9 euros)

Roast Charolais beef fillet with herbs,

Dauphine potatoes flavored with summer white truffle, light thyme jus

Notre sélection de fromages (supp 5,50 euros)

Chocolat caramel glacé, sablé breton, confit abricot / passion

Iced caramel chocolate, Breton shortbread, apricot/passion fruit confit

ou

Dôme cerise, crémeux lavande, biscuit pistache

Cherry dome, lavender cream, pistachio biscuit

ou

Crème brûlée noix de coco, citron vert, brisures de framboises

Coconut crème brûlée with lime and raspberry pieces