

MENU DE SAISON 48€

(Mise en bouche, entrée, poisson ou viande, et dessert)
Supplément assiette de 3 fromages 10€ ou fromage blanc 6.50€

Le chef vous propose une mise en bouche selon son inspiration.

Pot-au-feu de foie gras de canard et légumes racines, 25€

Consommé de queue de bœuf.

Ou

Homard Breton et calamar farci,

Jus de carcasse au curry Madras 10 12 28€

Dos de Bar de ligne poêlé sur peau, 8 10

Raviole de céleri et pomme verte, sabayon au champagne. 28€

Ou

Poitrine de pintade rôtie, jus brun de cuisson,

Chicorée de catalogue et polenta aux champignons 25€

Cubes de babas imbibés au sirop de Grand Marnier parfumé au Safran,

Mousse chocolat blanc, clémentine pistaches caramélisés. 1367 12€

Ou

Cylindre au chocolat d'Equateur, ganache montée à la praline,

Cœur coulant caramel beurre salé, pop-corn caramel 1367 12€