



Menu Entrée / Plat / Dessert 80 euro
Menu Dégustation en 6 temps 110 euros
Accord METS & VINS + 90 euros

Gnocchis à la ricotta & girolles au vin jaune, guanciales & beurre d'épinard, sarrazin
Tartare de veau & sauce gribiche, courgettes jaunes & citron confit, harengs fumés
Poulpe & saumon mariné, crème d'amandes & ails, salade de tomates & pastèques
Langoustines en carpaccio, & sauce vierge à la pêche & ciboulette (+ 5 e)

*

Lieu jaune & coquillages, écrasé de courgettes au curry & œuf de truite, condiment orange
Demi-homard breton pané à l'anglaise, artichauts & pesto de tomate, olives kalamata (+ 4 e)
Agneau en croûtes d'herbes, caviar d'aubergines & caponata, polenta frites & salades d'herbes
Pigeon, sa rôtie & cuisse confite, girolles & abricots, verveine & pomme de terre croustillante

Suggestion du chef (hors menu et en fonction des arrivages)

Sole meunière de 1 kg du Guilvinec pour 2 personnes	<u>120 euros</u>
Côte de veau rôti au sautoir de 1kg pour 2 personnes	<u>120 euros</u>
Homard bleu entier rôti au four 500 gr pour 1 personne	<u>70 euros</u>

**

Fraises & figues aux kadaïfs, crème yaourt & cannelle
Pêches & abricot, espuma & sorbet, riz soufflé
Framboises & cerises & son sorbet, tapioca & oxalys rouge
Ossau Iraty cuisiné à la confiture de cerises noires