

MENU A 32 €

Formule à 25 € : entrée-plat ou plat-dessert ou plat-assiette de 3 fromages

Mise en bouche

Ballottine de Saumon bio, topinambour confit à l'huile de noisette, buratina fumée,
réduction d'agrumes

Cannelloni de viande de Bœuf, chutney poireau et papaye, velouté de potiron, chocolat fumé

8 Huitres creuses de Cancale n°3

Lieu Jaune, condiment châtaigne, butternut confit, maki de Haddock et blettes

Carré de porcelet, raviole végétale, choux fleurs maraîcher braisés au curry, baie de goji

Assiette des trois fromages affinés, mesclun (+ 6 €)

Fourme d'Ambert rôtie, chutney d'abricots secs, pain aux noix (+ 6 €)

Sablé breton châtaigne, crème de marron, cerfeuil tubéreux confits, glace fagacée

Mini poires pochées au vin rouge épicé, chutney litchi, chips de poire,
sorbet litchi-pamplemousse

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Café Nespresso gourmand

