

MENU

à 32 €

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

Mise en bouche

Marbré de Truite de mer fumée et Haddock,
vinaigrette betterave et balsamique,
sorbet avocat ricotta, tuile de riz

Ravioles de Magret fumé et tomate, eau de tomates,
brunoise de Green Zebra

8 Huitres creuses de Cancale n°3

Filet de Dorade Royale, minestrone monté au safran
et basilic, tomates Ananas,
confiture d'olives noires, crumble fumé

Noisettes de Lapin laqués à l'ail noir, Gigolette confite
vivifiée au Miso, poireaux grillés

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

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

Palette de sorbets et fruits de saison

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Pain de Gênes, rhubarbe à la verveine, sorbet fraise
et rhubarbe, coulis de mûres Timut

Café Nespresso gourmand

