

# MENU DE PAQUES

Mise en bouche



Le Foie Gras de canard en Turrón, brioché pistache, acidulé poire et ananas

Duo de Langoustines en raviole, pulpe de carotte multicolore

10 Huitres creuses de Cancale n°3



La Noisette d'Agneau dorée, compression d'épaule confite  
aux épices et bulots, et touche chocolat fumé

Noix de Saint-Jacques, endives au suc d'agrumes et chanterelles,  
et jus de champignons monté en cappuccino

« La suggestion du Chef »



Salade de fruits de saison, sorbet du moment

Marron glacé, croustillant breton, rafraîchi agrume

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Soufflé mangue épicié, crème glacée sirop d'érable, et croquant

Le palet chocolat praliné-noisette, gelée citronnée  
et éclats de Streusel cacao

42 €  
par personne