

MENU

à 33€

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

Mise en bouche

Céviche de dorade royale et son « léché de tigre » au tamarin,
crème de maïs,
tomates et poivrons marinés

Ravioles croustillantes d'escargots au lard fumé et son tourin à
l'ail

8 huîtres creuses de Cancale n°3

Filet de cabillaud mariné au galanga, transparence de gambas,
bouillon marin infusé au curry d'herbes

Fondant de veau, cannelloni inversé d'asperges vertes, estra-
gon, ketchup d'abricot

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

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

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Autour du citron, guimauve au yuzu, marmelade au cédrat,
sorbet verveine citronnelle

Entremet mûre et framboise, chantilly chocolat blanc et
amande, glace au lait d'amande

Café Nespresso gourmand

