

	<b>Prix en €</b>
<b>Tartare de Noix de veau,</b> Caviar Kristal et Gambero Rosso	<b>59</b>
<b>Asperges Blanches du Lot-et-Garonne,</b> Sauce Maltaise fumée et Poutargue	<b>49</b>
<b>Saint-Jacques de Morlaix,</b> Poire Williams, Radis et Citron de Menton confit	<b>54</b>
<b>Ormeau Sauvage du Trégor,</b> Poire de Terre et Ail des Ours	<b>69</b>
<b>Seiche de Port en Bessin</b> Jaune d'œuf confit et Jambon Ibérico de Bellota	<b>52</b>
<b>Pêche Côtière de Bretagne,</b> Artichaut Petits-Violets, Palourdes et Cresson	<b>69</b>
<b>Langoustine Royale du Guilvinec,</b> Mole Verde et Arlequin de légumes de saison	<b>89</b>
<b>Printanière de Légumes,</b> Purée Cardinale et jus végétal	<b>58</b>
<b>Agneau de lait Manech Tête Noire,</b> Asperges Vertes, Zaatar et Jus safrané	<b>72</b>
<b>Bœuf Black Angus mûré,</b> Petits pois, Couteaux et Aillet	<b>84</b>
<b>Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony</b>	<b>21</b>
<b>Chocolat Grand Cru « Guanaja »,</b> Cacahuètes et Crème glacée Curcuma	<b>24</b>
<b>Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage</b> Granité de Moka	<b>26</b>
<b>Baba à la Chartreuse Verte</b> Vanille et Kumquat	<b>22</b>
<b>Rhubarbe, Géranium Rosa et Pistaches</b>	<b>20</b>

**Déjeuner Hivernal** **52**

---

**Déjeuner de Saison accompagné d'un accord mets et vins** **72**

**Menu Agapé** **109**

---

**« Esprit », menu Agapé accompagné d'un accord mets et vins** **159**

**Menu Carte Blanche Anniversaire 10 Ans** **149**

---

**« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins** **215**

**Tartare de Noix de veau,**

Caviar Kristal et Gambero Rosso

**Asperges Blanches du Lot-et-Garonne,**

Sauce Maltaise fumée et Poutargue

**Saint-Jacques de Morlaix,**

Poire Williams, Radis et Citron de Menton confit

**Ormeau Sauvage du Trégor**

Poire de Terre et Ail des Ours

**Seiche de Port en Bessin**

Jaune d'œuf confit et Jambon Ibérico de Bellota

**Pêche Côtière de Bretagne,**

Artichauts Petits-Violets, Palourdes et Cresson

**Langoustine Royale du Gilvinec,**

Mole Verde, et Arlequin de légumes de saison

**Printanière de Légumes,**

Purée Cardinale et jus végétal

**Agneau de Lait Manech Tête Noire,**

Asperges Vertes, Zaatar et Jus Safrané

**Bœuf Black Angus mûré,**

Petits pois, Couteaux et Aillet

**Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony**

**Chocolat Grand Cru « Guanaja »**

Cacahuètes, Crème glacée Curcuma

**Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage**

Granité de Moka

**Baba à la Chartreuse Verte**

Vanille et Kumquat

**Rhubarbe, Géranium Rosa et Pistaches**

## **Déjeuner Hivernal**

---

**Déjeuner de saison accompagné d'un accord mets et vins**

## **Menu Agapé**

---

**« Esprit », menu Agapé accompagné d'un accord mets et vins**

## **Menu Carte Blanche Anniversaire 10 Ans**

---

**« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins**