

	Prix en €
Tartare de Noix de veau, Caviar Kristal et Gambero Rosso	65
Tomates de plein champs du Lot-et-Garonne , Tomatillo et Pastèque	49
Ventrèche de Thon Rouge, Melon et Burrata des Pouilles	57
Encornets de Port-en-Bessin Concombre, Lait Ribot et Coriandre	52
Pêche Côtière de Bretagne, Artichaut Petits-Violets, Palourdes et Cresson	69
Homard Bleu des Côtes Bretonnes, Cavatelli et Basilic	89
Estivale de Légumes, Purée Cardinale et jus végétal	58
Cochon Blanc de l'Ouest, Courgettes Violon, Figs et Anchoïade	72
Bœuf race Salers mûré, Couteaux, Haricots beurrés et verts, groseilles à maquereaux	84
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	21
Chocolat Grand Cru « Guanaja », Crème glacée Curcuma	24
Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage Granité de Moka	26
Baba au sirop de Chartreuse Verte Figs, Prunes et Mirabelle rôties	22
Mûres, Lait de Brebis et Sarrasin	20

Déjeuner Estival **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

Tomates de plein champs du Lot-et-Garonne ,

Tomatillo et Pastèque

Ventrèche de Thon Rouge,

Melon et Burrata des Pouilles

Encornets de Port-en-Bessin

Concombre, Lait Ribot et Coriandre

Pêche Côtière de Bretagne,

Artichauts Petits-Violets, Palourdes et Cresson

Homard bleu des Côtes Bretonnes,

Cavatelli et Basilic

Estivale de Légumes,

Purée Cardinale et jus végétal

Cochon Blanc de l'Ouest,

Courgettes Violon, Figues et Anchoïade

Bœuf race Salers mûré,

Couteaux, Haricots beurrés et verts, groseilles à maquereaux

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Chocolat Grand Cru « Guanaja »

Crème glacée Curcuma

Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage

Granité de Moka

Baba au sirop de Chartreuse Verte

Figues, Prunes et Mirabelles rôties

Mûres, Lait de Brebis et Sarrasin

Déjeuner Estival

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