

Menu Epicurien

— Au tarif de 64€ —

Uniquement le soir et le week-end
Servi pour l'ensemble de la table

Choux au pavot, betterave, noix
Mousse de saumon, fraîcheur Gin et citron caviar

• • •

Salade de lentille, chorizo, emulsion cassis

• • •

Gravelax de maquereau en sashimi, mayonnaise à la noisette torréfié, variante
de choux, huile de persil

• • •

Escalope de foie gras poêlé, panais, carmine rôti, vinaigrette de figue à l'huile
de truffe

• • •

Mignon de porc Duroc, poireau brûlé, céleri rave, quinoa crispy, jus corsé

• • •

Chocolat, caramel coulant, cacahuète cassante et fondante

• • •

Sablé Breton, ganache vanille, agrumes fleuries

• • •

— Accord mets & vins —

32 €

— Inspiration fromagère —

11 €

Prix net en euros, toutes taxes comprises