

Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien

Menu saumon/veau/nougat

56€

Mise en bouche

Le tataki de saumon

Tataki de saumon brûlé à la flamme / pickles de légumes /
sauce au skyr / huile d'aneth

Rafraîchissement

Le veau

Paleron de veau confit 36 heures / jus corsé au thym frais /
travail autour du panais

Le kiwi

Kiwi / skyr / thé matcha



Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien



Menu eveil des sens

62 €

Mises en bouche

Le foie gras de canard

Foie gras de canard / coing / noix

Rafraichissement

Le veau sous la mère

Filet mignon de veau / panais de chez Eric / café arabica bio
d'Ethiopie

ou

Le merlu de ligne

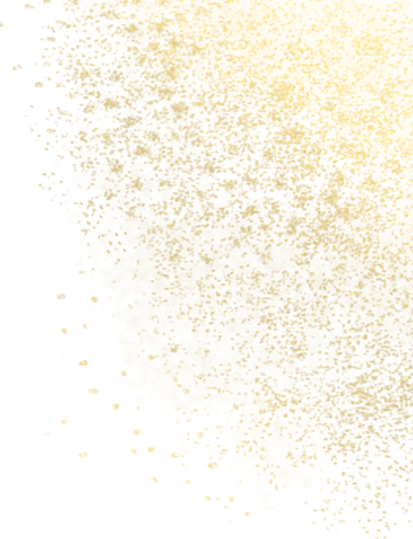
Merlu de ligne brulé à la flamme / moules laquées au soja /
bouillon au vin jaune

Assiette de fromages affinés
supplément 12€

Le kiwi

Kiwi / skyr / thé matcha





MENU DECOUVERTE

en 4 temps

77€

Mises en bouche

La truffe

Truffe / Pomme de terre / Topinambourg

Quenelle de brochet / herbes / jus au génépi

Le merlu de ligne

Merlu de ligne brulé à la flamme / moules laquées au soja
/ bouillon au vin jaune

Rafraichissement

Le veau sous la mère

Filet mignon de veau / panais de chez Eric / café arabica
bio d'Ethiopie

Assiette de fromages affinés
supplément 12€

Le kiwi

Kiwi / skyr / thé matcha





MENU INSPIRATION

en 5 temps

88€

Mises en bouche

Le foie gras de canard

Foie gras de canard / coing / noix

La truffe

Truffe / Pomme de terre / Topinambourg

Quenelle de brochet / herbes / jus au génépi

Le merlu de ligne

Merlu de ligne brulé à la flamme / moules laquées au soja /

bouillon au vin jaune

Rafraichissement

Le veau sous la mère

Filet mignon de veau / panais de chez Eric / café arabica

bio d'Ethiopie

Assiette de fromages affinés

supplément 12€

Le chocolat

Chocolat grand cru / sarrasin bio / cacahuète / agrumes





MENU DEGUSTATION

en 6 temps

95 €

Mises en bouche

Le foie gras de canard

Foie gras de canard / coing / noix

Tartelette / oignons à la braise / crémeux à la truffe

La truffe

Truffe / Pomme de terre / Topinambourg

Le homard Breton

Homard Breton / chou-fleur / sauce homardine

Quenelle de brochet / herbes / jus au génépi

Le merlu de ligne

Merlu de ligne brûlé à la flamme / moules laquées au soja / bouillon
au vin jaune

Rafraichissement

Le veau sous la mère

Filet mignon de veau / panais de chez Eric / café arabica bio
d'Ethiopie

Espuma Saint Nectaire / gel poire William's / crumble de graines

Le kiwi

Kiwi / skyr / thé matcha

