

MENU L'ESSENTIEL | 53 €

Ce menu est servi au dîner

Du mardi au samedi

Amuse-bouche

Marinière de moules, copeaux de fenouil au manchego,
glace courgette à la menthe fraîche.

ou

Tartare de bœuf au haddock, fine gelée de concombre-granny smith, pommes
paille aux herbes locales.

ou

Burrata en panacotta, tomates confites, huile infusée au basilic.

Maigre poché dans une huile d'agrumes, légumes de ratatouille en fines purées
aux épices douce, crumble d'ail.

ou

Filet mignon de cochon, pulpe de carottes, gelée d'olives noires, réduction
d'abricots.

ou

Raviole de chèvre frais-citron confit, velouté de pousses d'épinard, groseille.

Valençay, coulis de cerise-menthe, amandes toastées. (supp. 6 euros)

Gaspacho de fruits et légumes glacé, onctueux de citron, billes de melons et
concombres confits.

ou

Sorbet basilic, crème de fromage frais-cassis, caramel de citron, cubes de sablé
breton.

