

Menu

Senteurs Océanes

Amuse bouche.

Saint-Jacques françaises saisies à la plancha,
bébés poireaux tièdes,
vinaigrette aux brisures de truffes.

Cabillaud aux zestes d'agrumes,
nage de moules Bouchot aux herbes fraîches
et fenouil.

Sorbet.

Homard breton décortiqué à cru :
- la queue grillée, jus de carapace,
- les pinces servies en cannelloni de céleri.

Fromages affinés.

Desserts et mignardises.

Le menu 145€