

Menu SENTEURS OCÉANES

Petits canapés.

Amuse bouche.

Tartare de thon rouge à l'huile de sésame torréfié et yuzu, crémeux d'avocats et julienne de légumes.

Cabillaud cuit à basse température, purée de petits pois frais, émulsion d'ail des Ours.

Sorbet.

Queue de homard breton décortiquée à cru juste poêlée, aubergine grillée, légumes mi-confits et chutney de kumquat.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.