

Menu

Senteurs Océanes

Amuse bouche.

Sériole cuite au sel, marinade de pulpe de citron confit au four,
crème aux perles de yuzu,
œufs de saumon et caviar osciètre.

Dariole de lieu de ligne aux queues d'écrevisses,
réduction des sucs de têtes et carapaces,
petits légumes.

Sorbet.

Queue de homard breton décortiquée à cru puis grillée,
asperges du village,
sauce hollandaise aux fruits de la passion.

Desserts et mignardises.

Le menu 160€
dont 10% de T.V.A.

l e s C e d r e s
restaurant