

MENU SENTEURS OCÉANES

Amuse bouche.

Tartare de dorade aux zestes de citron,
pickels d'oignon rouge, voile de tomates,
déclinaison de tomates et sorbet basilic frais.

Cabillaud rôti sur la peau,
mousseline de céleri au beurre noisette,
émulsion agrumes et gingembre.

Sorbet.

Queue de homard breton
décortiquée à cru, juste poêlée,
aubergine confite et
méli-mélo de légumes d'été.

Desserts et mignardises.