

MENU SENTEURS OCÉANES

Amuse bouche.

Ceviche minute de Saint-Jacques et
kiwi à l'huile de vanille,
mousseline de petits pois et menthe fraîche.

Dos de cabillaud rôti sur la peau,
mousseline de céleri au beurre noisette,
émulsion citron et gingembre.

Sorbet.

Queue de homard breton
décortiquée à cru juste poêlée,
asperges du village,
hollandaise de crabe vert et poutargue.

Desserts et mignardises.