

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Rougets Barbets, compotée de Rhubarbe, vinaigrette
Tomates/framboises/groseilles.

Lotte pêche Bretonne saisie sur la plancha,
Artichauts, marinière de coquillages

Ou

Sous noix de Veau cuite en cocotte, Caviar d'Aubergines
Légumes estivale grillés, Chips d'Ail, jus au Thym frais.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis

Puissance de la Framboise, douceur de Poivrons
et fraîcheur de Thym.

Ou

L'Abricot en deux services se perd dans le Romarin.

Mignardises, Chocolat

Le Menu : 60 euros