

# MENU DÉCOUVERTE

---

## La Mise en Bouche

---

Ravioles ouvertes de Langoustines, Caviar d'Aubergines,  
Julienne de Truffe Aestivum, Tomate, réduction de crustacés en sirop.

---

Saint-Pierre côtes Bretonne saisi sur la plancha,  
céleri braisé, Asperges rôtis, jeunes Oignons, petit jus Ail noir

Ou

Sous noix de Veau cuit en cocotte, Pommes de terre nouvelles  
Artichauts, petit jus à la sauge

---

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis

---

Chocolat Equatorial Valrhona  
Fraîcheur de Coco, tout en équilibre.

Ou

Tout Fraises !!!!!  
Retour du marché.

---

Mignardises, Chocolat

Le Menu : 60 euros