

MENU

SAMEDI 10 JUILLET



50 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Carpaccio de saumon gravlax, écrevisses snackées, crème fouettée yuzu, caviar de France, beurre demi-sel et son huître façon sabayon

Foie gras de canard maison, chutney acidulé, croustillant de foie gras et figue, pot au feu de ris de veau aux morilles

Plat au choix et ses légumes

*Saint Jacques poêlées, homard Breton, fondue de poireau, velouté crème perles de rosé à la demande **Supplément de 6 €***

Ribs de veau caramélisé cuit au foin, morilles sauce orange miel

Dessert au choix

Tarte yuzu noisette meringuée

Craquotant de fruits frais, vanille des Bourbonns sur miroir chocolat agrumes

