

Suggestions

Tartare de thon rouge sur un riz à sushi parfumé à la laitue de mer,
pousses de salade et légumes marinés 34€
Les 6 huitres N°2 Marennes d'Oléron 19€

Menu Détente **58€**

Amuse-bouche
œ
Carpaccio de thon rouge mariné à l'aneth et rouleau de betterave Chioggia
au fromage frais et chair de crevettes
œ
Minute de bar et gambas dans une marinière aux moules de Bouchot
et coco de Paimpol
œ
Rencontre entre la figue et la vanille
œ
Mignardises

Menu Gourmet **72€**

Amuse-bouche
œ
Foie de canard mi-cuit à la fleur de sel de Guérande,
chutney de fruits d'automne
œ
Fraicheur de homard et Saint Jacques à la pêche blanche,
jus à la passion
œ
Tataki de filet de bœuf sur un écrasé de patate douce,
jus corsé au soja
œ
Tout choco
œ
Mignardises

Fromages

9€ la petite assiette - 13€ la farandole

Sélection de notre Maître affineur Le Terroir de Marc

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés selon le marché et les saisons