

Le Grand Menu

98€

La coquille Saint Jacques,
Crûe et cuite.

L'œuf à 64°C de la ferme Etchelecu,
Artichaut, Bellota et marmelade de truffe.

Le homard breton, la bisque au curry vert,
Les pinces en croustillant, pickles de radis noir.

Granité, Champagne Pamplemousse.

Le ris de veau fermier,
Champignons et concassé de noix au miel.

Sélection de fromages frais,
Affinés par nos soins.

Le citron,
Saveur de yuzu, citron caviar et sorbet thym citron.

« Ce menu peut vous être servi avec un accord mets et vins 150€ »