

Diner Dégustation

Menu 57 €

Déclinaison de Mise en Bouche

Trio de « Samossas » Printanier, Sauce Vierge aux Herbes et Noisette

Ou

Seiche Grillée, Mangue....

Pêche du Jour Cuite Basse Température, Déclinaison de Courgettes,

Sauce Béarnaise Revisitée

Ou

Comme un Mille-feuille de Bœuf et Lard de Colonnata,

« Cannoli » Ail des Ours/Œuf, Gremolata aux Agrumes

Surprise de la Pâtissière

Tartelette au Melon, Chantilly Estragon et Son Sorbet

Ou

Parfait Fraise, Sablé breton, Sorbets Fraise et Romarin