L'ESPRIT DU DÎNER

MENU DÉCOUVERTE

CANAPÉS IODÉS

HELIANTHIS
Poire, noix, consommé végétal

BLINIS SARRASIN
Saint Jacques, pommes de terre, anchois

ENCORNETS À LA ROYALE
foie gras, chou-fleur, encre de seiche

MARRON
Orange confite, granité au thé, sablé breton

MYRTILLE
En texture, sésame noir, crêpe craquante

MIGNARDISES

Menu découverte - 64 €

Menu dégustation avec tourte de canard ou pêche du moment - 85€

Sélection de fromages en supplément 12€

Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

L'ESPRIT DU DÎNER

A LA CARTE

ENTRÉES

Hélianthis, poire, noix, consommé végétal	14€
Huitres, vinaigre de bonite	18€
Blinis de sarrasin, Saint Jacques, pomme de terre et anchois	21€

PLATS

Encornets à la royale, foie gras, chou-fleur, encre de seiche	36€
Pêche du moment	35€
Tourte de canard, pommes boulangères, jus de canard	42€

DESSERTS

Assiette de fromages, sélection par Jordan Hemon	12€
Myrtille en texture, sésames noir, crêpe croquante	13€
Pain d'épices, sorbet orange et safran, clémentine, oranges confites	14€

Fermeture exceptionnelle le 17 et 18 janvier 2026

L'ESPRIT DU DÉJEUNER

ENTREES

Entrée du jour

Agnolotti au vacherin Fribourgeois, consommé d'oignon, pain brulé* 13€

Saint Jacques croustillantes, crème d'huitres, mayonnaise aux oursins* 16€

PLATS

Plat du jour

Raie grillée, sauce hollandaise à la main de bouddha, endives braisées* 26€

Boeuf en effiloché, sauce vigneronne, orge perlé, brocolettis grillés 24€

DESSERTS

Dessert du jour

Assiette de fromages 12€

Blanc manger, kiwi, sorbet pomme verte et estragon, chantilly au shiso * 12€

MENU DU JOUR

Entrée/ Plat ou Plat / Dessert 27 €

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 35 €

du mercredi au vendredi

sauf jours fériés

MENU DÉJEUNER

En 4 plats signalés par un *

45€