

L'ESPRIT DU DÎNER A LA CARTE

ENTRÉES

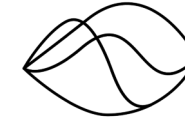
- Champignons, crevettes bouquet, sauce XO 16€
-
- Huîtres au vinaigre de bonite et concombre - 6 pièces 14€
-
- Quenelles de langoustines, sauce nantua aux pinces et riz soufflé 16€
-
- Coquillages, dashi, tomates et algues, noix de coco 16€

PLATS

- Lotte grillée au charbon, Coco de Paimpol, beurre blanc au miso, radis croquant et sauge 32€
-
- Lapin, langoustines, carotte, moutarde, jus de bisque et de lapin 34€
-
- Pêche du moment 34€

DESSERTS

- Assiette de fromages, selection par Jordan Hemon 12€
-
- Poire, crème glacée au curry, pain de gênes 12€
-
- Noisette, gianduja, pain grillé 12€



L'ESPRIT DU DÎNER MENU

CHAMPIGNONS

Crevettes bouquet, sauce XO

COQUILLAGES

Dashi, tomates et algues, noix de coco

LOTTE

Coco de Paimpol, beurre blanc miso, radis

POIRE

Crème glacée au curry, pain de Gênes

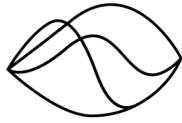
Menu en 4 étapes 59 €

Menu en 5 étapes avec supplément lapin 76€

Sélection de fromages en supplément 12€

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





DIMANCHE COMME A LA MAISON

06 Octobre 2024

A déguster selon vos envies

Carpaccio de Saint Jacques

Huîtres de la Baie

Vitello tonnato

Endives de pleine terre croquantes

Velouté de courge à la cacahuète

Oeufs à la forestière

Plateau de charcuterie et fromages

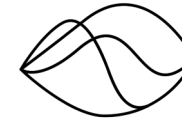
Boeuf Wellington, tombée d'épinards

Blanquette des premières Saint Jacques

Flan pâtissier à la vanille

Ile flottante café et cardamome

50 € par personne - hors boissons



L'ESPRIT DU DÉJEUNER

du 02 au 05 Octobre

ENTRÉES

Maquereaux, chou-fleur et estragon

Carpaccio de radis, crème chèvre et algues de Saint Malo

PLATS

Pluma de cochon breton, céleri rave en texture, jus au sarrasin et cidre

Poisson de petite pêche, butternut et dashi au beurre noisette

DESSERTS

Assiette de fromages de nos régions

Financier amande, crémeux citron, crème glacée romarin

ENTRÉE - PLAT 27 €

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT 39 €