



L'ESPRIT DU DÎNER

MENU DÉCOUVERTE

CANAPÉS IODÉS

ASPERGE VERTE

Morilles, langoustines

CRABE

Fèves, ajo blanco

THON ROUGE

Petits pois, carottes

DANS L'ESPRIT D'UNE MAURESQUE

FRAISE

Fenouil, Gwell

MIGNARDISES

Menu découverte - 64 €

Menu dégustation avec Ris de veau 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

Asperges, morilles, langoustines

19€

Huîtres, vinaigre de bonite et sarrasin

16€

Crabe de Bretagne, fèves, ajo blanco

24€

PLATS

Thon rouge, petits pois, carottes

34€

Pêche du moment

34€

Ris de veau, palourdes, artichaut

42€

DESSERTS

Assiette de fromages, selection par Jordan Hemon

12€

Fraise, fenouil, gwell

13€

Chocolat, noix de coco, cacahuète

14€

DIMANCHE COMME A LA MAISON

A déguster selon vos envies

Focaccia stracciatella et petits pois

Huîtres Maison Vermer

Terrine au foie blond

Crudo de thon rouge et ponzu

Taboulé de chou-fleur

Plateaux charcuterie et fromages

Tonkatsu de porc, riz vinaigré
(Plat japonais à base de porc pané et fritté)

Conchiglioni farcis au crabe et céleri

Salade de fruits

Choux Paris-Brest

Tarte aux fruits rouges

50 € par personne - hors boissons



L'ESPRIT DU DÉJEUNER

ENTREES

Entrée du jour

Artichauts à la romaine, stracciatella et vinaigre iodé* 14€

Asperges blanches, rhubarbe et maquereaux* 14€

PLATS

Plat du jour

Cotriade de nos côtes, jus de roche, fenouil confit * 26€

Agneau braisé, galette de socca et haricots aux épices 32€

DESSERTS

Dessert du jour

Assiette de fromages 12€

Rhubarbe, sauge cassis et granité anisé* 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€