

Menu Gourmand

Le Saumon d'Ecosse Fumé par nos Soins au Bois de Hêtre
La Betterave en Déclinaison
Coulis Corsé aux Jeunes Pousses d'Epinars

La Langoustine de Bretagne Rôtie au Sésame
Tartare de Thon Rouge, Pesto à l'Ail des Ours
Lanière de Courgette, Fondue de Tomates

Farandole de Poulpe et Tentacule à l'Huile de Coriandre et Arachide
Autour du Petits Pois Carottes

Le Suprême de Barbue de Bretagne grillé
Fricassée d'Asperges et Morilles
Artichaut Violet, Jus Court de Viande à l'Armagnac

Granité Melon Pitaya, Liqueur Melon Vert

Tournedos de Lotte Atlantique Rôti
Jeunes Poireaux Braisés à la Vanille et son vert en Filament Frit
Crèmeux Vitelotte, Emulsion Yuzu Safran

Tiramisu Tomato Mozzarella Burrata au parfum de Basilic

Alliance Poivron Framboise en Monochrome

Menu Gourmand en 8 plats : 93 €

Menu unique pour l'ensemble des convives

Nous vous proposons d'agrémenter ce menu avec l'un de nos 3 forfaits Boisson

Forfait Boisson « Détente » : 35 € / personne

Forfait Boisson « Sérénité » : 40 € / personne

Forfait Boisson « Prestige » : 45 € / personne