

LES ENTRÉES

COQUILLE SAINT-JACQUES

Saké et mélisse

24€

TOURTEAU

Œufs de poissons en meurette,
condiment aux agrumes

25€

COQUES ET COUTEAUX

Praliné coquillage, yuzu et sauce marinière

22€

LES PLATS

CABILLAUD

Condiment chou, beurre blanc, choucroute

30€

BLETTE

Vinaigrette ail noir, mayonnaise,
bourgeons de sapin

26€

PIGEON

Pigeon aux graines cuit sur coffre,
ragoût haricots coco de Paimpol, huile de tagètes

35€

L'ASSIETTE DE FROMAGES

16€

LES DESSERTS

AGRUMES DE SAISON

Blanc-manger au combawa, café glacé,
crèmeux citron, granité à la clémentine

12€

COING

Coings pochés et en sorbet, Crêmet d'Anjou,
noix moutardées et vinaigrette aux coings

12€

SOUFFLÉ À LA CHÂTAIGNE À PARTAGER

Physalis confit, glace Cognac

26€