

- Convivialité -

« à Partager »

35€

Pâté en croûte « Champion du monde »

*La convivialité de ce plat remis au goût du jour avec  
La volaille de Bresse, le Cochon du Cantal, le foie gras, le lard de Colonatta,  
La fine gelée au poivre entourée de la pâte "pur beurre"*

-Yamat-

- Saisonnalité -

« » *un Petit Air de Bretagne* » 120€

« Signature »

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Amuse-Bouche

« Tourteau et Caviar à l'eau de Mer »

---

Sorbet Iodé à la Pomme  
Sarrasin Soufflé

---

Langoustines de Guilvinec et Huîtres Spéciales de Carantec  
Betterave, Seigle Croustillant et Fleur de Bourrache

---

Lotte Petit Bateau aux Coquillages  
Céleri, Citron Confit et Emulsion au Cidre de Pays

---

Agneau de Pré Salé du Mont-Saint-Michel et Salicorne  
Crêpe de Blé Noir à l'Avocat et Moules de Bouchot

---

Pré-dessert  
Gavotte Croustillante et Caramel Beurre-salé

---

Kouign-Amann Façon Millefeuille  
Fraise, Vanille et Glace au Sarrazin Torréfié

-Dégustation -

« *L'été* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

**Homard Bleu et Soupe de Laitue**  
Romaine à la Grecque, Jabugo et Pomme Paille

**Première Cueillette de Haricots et Girolles**  
Canard Confit et Emulsion de Jus de Rôti

**Barbue et Mousserons des Prés**  
Bonnotte, fèves et Amandes Fraîches

**Rascasse et Petits Supions**  
Fenouil, Olive et Jus de Soupe

**Longe de Veau et Jeunes Blettes Cuisinées ensemble**  
Purée de Tomate Grappe et Cromesquis Vert

Pré-dessert

« Gourmandises »

-Inspiration -

« *Chef* »

78€

*Laissez-vous guider en suivant l'inspiration du Chef*  
*À travers une cuisine de Marché*

-L'instant -

« *Fromage* »

12€

Le Chariot de Fromages Affinés par Charles Antoine  
*Fromagerie Tête d'Or*

-Gourmandises -

« *Au choix* »

La Fraise « Ciflorette » et Rhubarbe  
Ganache à la Pistache, Sarrasin et Pain de Gênes  
Sorbet infusé à l'Agastache

---

Vacherin Exotique  
Meringue Craquante, Marmelade et Jus Acidulé à la Passion

---

Tube Craquant Chocolat et Caramel  
Mousse au Café et Nougatine au Grué  
Glace « Arabica »