

	<b>Prix en €</b>
<b>Tartare de Noix de veau,</b> Langoustines de Saint-Guérolé et Caviar Daurenki Royal Petrossian	<b>65</b>
<b>Été Indien en monochrome</b> Moules bio de Locquemeau, Poutargue, Teintes Maraîchères	<b>52</b>
<b>Encornets de Petite Pêche du Cotentin,</b> Fregola Sarda, Basilic, Coriandre et Mélisse	<b>57</b>
<b>Tourteau de Pêche au casier de Roscoff,</b> Ananas Caramélisé, Curry Vert et gelée de Langoustines	<b>49</b>
<b>Pêche Côtière de Bretagne,</b> Aubergines fumées, Sésame et Caponata	<b>69</b>
<b>Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff</b> Tomates Green Zebra et Basilic-citron	<b>95</b>
<b>Volaille Rousse du Gers,</b> Coco de Paimpol, Échalotes Griselles confites et Salicorne	<b>72</b>
<b>Boeuf Black Angus mûré,</b> Carottes, Estragon et Galanga	<b>84</b>
<b>Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*</b>	<b>21</b>
<b>Chocolat Malté,</b> Crème glacée Bière Brune, Sauce au lait malté	<b>26</b>
<b>Figue Rôtie,</b> Croustillant de Céréales, Crème Glacée au Lait de Chèvre	<b>24</b>
<b>Melon Charentais,</b> Nougat Glacé façon Calisson	<b>22</b>
<b>Fruits Rouges, Yaourt et Sorbet Fraise</b>	<b>20</b>

**Déjeuner Estival** **54**

---

Balade gourmande en quatre temps,  
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

« **Pensée** » accord mets-vins déjeuner saisonnier **25**

**Menu Agapé** **119**

---

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

« **Esprit** », accord mets et vins **50**

**Menu Carte Blanche** **155**

---

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« **Expression** », accord mets et vins **70**

**Nos prix s'entendent nets et service compris**

**Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table**

**Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres**

**Tartare de Noix de veau,**

Langoustines de Saint-Guérolé et Caviar Daurenki Royal Petrossian

**Été Indien en monochrome**

Moules bio de Locquemeau, Poutargue, Teintes Maraîchères

**Encornets de Petite Pêche du Cotentin,**

Fregola Sarda, Basilic, Coriandre et Mélisse

**Tourteau de Pêche au casier de Roscoff,**

Ananas Caramélisé, Curry Vert et gelée de Langoustines

**Pêche Côtière de Bretagne,**

Aubergines fumées, Sésame et Caponata

**Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff**

Tomates Green Zebra et Basilic-citron

**Volaille fermière du Gers,**

Coco de Paimpol, Échalotes Griselles confites et Salicorne

**Boeuf Black Angus mûré,**

Carottes, Estragon et Galanga

**Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony**

**Chocolat Malté,**

Crème glacée Bière Brune, Sauce au lait malté

**Figue Rôtie,**

croustillant de céréales, crème glacée au Lait de Chèvre

**Melon Charentais,**

Nougat Glacé façon Calisson

**Fruits Rouges, Yaourt et Sorbet Fraise**

## **Déjeuner Estival**

---

Balade gourmande en quatre temps,  
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

« **Pensée** » accord mets-vins déjeuner saisonnier

## **Menu Agapé**

---

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

« **Esprit** », accord mets et vins

## **Menu Carte Blanche Anniversaire 10 Ans**

---

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« **Expression** », accord mets et vins

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table  
Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres