

# MENU DEGUSTATION

50 €

SAUMON MARINÉ AU JUS DE BETTERAVE COMME UN SUSHI,  
AVOCAT GRILLÉ ET CONDIMENT RAIFORT



FOIE GRAS DE LA FERME D'ARPHEUILLES EN ROYALE ET MI-CUIT,  
AIL NOIR ET SORBET COING



ST JACQUES BRETONNES EN PÉTALES DE RADIS D'HIVER,  
CHARLOTTE À LA FOURCHETTE, VELOUTÉ AU LAIT DE COCO ET  
CAVIAR DE HARENG ET YUZU



PAUSE GLACÉE



RIS DE VEAU DE COEUR AU BARBECUE, JUS ACIDULÉ À LA  
BETTERAVE, BUTTERNUT RÔTIE ET CRÉMEUSE,  
PÂTE DE CURRY NOIR



SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FERME DE POUMOÛÉ  
ET JEAN-YVES BORDIER



DESSERTS À LA CARTE