



Inspirée par Caroline & Sophie Rostang
Interprétée par Anthony Le Fur

Tout d'abord _____

- Filet de maquereau breton laqué, velours de betterave acidulée 10€
- Langoustines snackées, risotto de fragola au coco et gingembre, Emulsion de crustacé 15€
- Marbré de foie gras aux raisins de Corinthe, pommes caramélisées, Liqueur Cœur du Breuil 16€
- Raviole de moules bouchot, parfum de coriandre, Bouillon dashi au kombu breton de Saint Lunaire 14€

ensuite _____

- La Saint jacques d'Erquy, champignons brun de Bain de Bretagne, Riz sauvage 24€
- Le pigeon de « Paul Renault » rôti sur coffre, jus réduit à la figue, Potimarron de la maison Bocel 28€
- Pavé de cabillaud Pays, parfum de Sarrazin et amandes grillées, Velours de céleri rave 23€
- Souris d'agneau confite, carotte fondante de la maison Bocel, Ecrasé de pomme de terre 22€

enfin _____

- Macaron aux agrumes japonais et son gel Yuzu, sorbet citron vert 11€
- Streuzel amandes, fruits exotique acidulés et panna cotta vanille 9€
- Tarte chocolat Valrhona alpaco, insert caramel au beurre salé, Mousse caramélia 12€
- Figues noires, sucre panela et parfum spéculos 8€
- Café ou Thé Gourmand 10€
- Assiette de fromages affinés de la maison Balé 12€