

PASSION DU TERROIR 30€

Du Mardi au Vendredi

(Ce menu n'est pas servi le soir, ni les jours fériés)

Entrée / plat / dessert

AU FIL DES SAISONS 55€

Araignée

Chou fleur/coco, jus au satay

Lieu jaune de ligne

Noir de bigorre, gnocchi à l'encre de sèche

Bouillon moussé citron confit

Melba croustillantes au vieux Comté (Supp 8€)

Poire William

Citron vert/baies roses mélasse...

Le choix d'un menu sera servi pour l'ensemble de la table

■ ALLIUM 75€

OU

■ EFFET MER 95€

■ Langoustine XXL "crispy"

Condiment exotique "mayo chaude"

■ Saint-jacques de la Rade de Brest

coing/salsifi/cédra, bouillon moussé bardes de saint-Jacques/bergamote

■ Ormeaux de plongée rissolés

Bouillon de boeuf "BBQ" "tofu" de sarazin, capucine tubéreuse.

■ ■ Saint-Pierre de petits bateaux

Courge butternut, kabocha, potimarron, jus vinaigré

■ ■ Cochon Ibérico

Céleri/sobacha, sabayon yuzu-ponzu

Mélba croustillante de vieux comté (suppl 8€)

■ ■ Mangue rôtie aux baies roses

Guacamol sucré, crème glacée persil

■ ■ Fines feuilles à feuilles

Chocolat "Nyangbo", cerfeuil tubéreux confit sorbet cacao

■ *le choix sur les desserts*

Le choix d'un menu sera servi pour l'ensemble de la table