

Menu Gourmand

Entrée

Velouté de potimarron,

Eclats de châtaignes torréfiés et graines de courges caramélisées, mousse vanille.

Plats

Filet de bar rôti,

Variation autour du chou fleur en écrasé, en pickles et croquant, sauce onctueuse façon meunière.

ou

Poitrine de veau confite à l'ail noir

Lissé de coco de Paimpol, émulsion lait de coco au cumin

Fromage

Assiette de 3 fromages de région,

Affinés par Vincent Vergne, MOF.

Dessert

Choux caramel au beurre salé

Poires pochées aux fèves de Tonka

Entrée-Plat-Dessert : 40.00€ttc

Entrée-Plat-Fromage-Dessert : 49.00€ttc