

MAI 2023 – DINER

*Le soir, nous vous proposons un menu unique qui se décline au fil des saisons.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEGUSTATION

Mardi au samedi

79

Mises en bouche

Petit pois, carotte, sureau

Moules de Locquemeau, ail des ours, mousseron des prés

Lasagne Ris de veau, morilles, anguille fumée

Pêche de Bretagne, fève, pistache, Granny Smith

Boeuf d'Anjou, asperge verte, chimichurri

Crottin de Chavignol, olive de Kalamata, citron confit

Rhubarbe, framboises, hibiscus

Mignardises

ACCORD METS & VINS

52

Succession de verres au gré des saveurs

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.