



MENU « Dégustation »

90€

Mise en bouche



Le Quasi de veau de lait mi-cuit mariné à la sarriette, caviar d'aubergines brûlées, pickles d'oignons rouges, condiment épicé et huile d'herbes.



Ceviche de cabillaud et radis multicolores, crème de fanes, légumes croquant, chips de pain et jeunes pousses.



St-Pierre des côtes bretonnes rôti, fèves des marais, échalotes confites, syphon hollandaise et jus d'arrête.



Caille d'Anjou cuite sur le coffre contisé à l'estragon, sa cuisse confite aux aromates, betteraves en texture, jus de cailles perlé à l'huile d'estragon.



Les trois âges de la mimolette de la maison Philippe Olivier, saladine de jeunes pousses et caramel de cidre.



La fraise en déclinaison, syphon au fromage de brebis de la Bergerie des Bayamonts, glace à la fleur d'hibiscus et meringue croquante.



Mignardise