

## Prélude

Prix en € TTC

Petites Courgettes de Céline et Théo, Caviar d'Aubergine Fumée et Chèvre Frais à la Livèche	37
Huitres Gillardeau N°0, Velouté de Cresson et Crème Iodée Acidulée <i>MM</i>	39
Queue de Homard Breton, Légumes Croquants, Vinaigrette Acidulée Cerise Verveine	45*

## De Rivière, de Mer et d'Océan

Poulpe Servi Tiède, Echalotes Confites aux Aromates	40
Lieu Jaune de Ligne Rôti, Jus Vert, Salade de Haricots et Amandes de Mer	42
Tartelette d'Oignons, Tartare de Rouget Barbet, Huile de Fenouil Sauvage	41

## Dans le Pré

Poitrine de Cochon Confite, Aubergine Laquée à l'Ail Noir, Condiment Épinard au Cédrat Acidulé	39
Paleron de Bœuf Angus, Foie Gras Poêlé, Betterave de Céline et Théo Framboises Acidulées	47*
Gigot d'Agneau de Lait Rôti, Piment Petit Bec, Sauce à Manger aux Cocos de Paimpol	44

\*Supplément de 9 Euros dans le Menu Expression

\*Pour les commandes de plats en direct, nous ne pouvons vous satisfaire en dessous de 30 minutes d'attente. Nous vous remercions pour votre compréhension.

## Les Fromages

Yaourt Léger de Brebis, Coulis de Fleurs de Prunus, Herbes Champêtres	11
Chariot de Fromages Affinés de Bourgogne	14

## Les Gourmandises du Jardin

Tarte Chocolat Craquante, Cœur Coulant Caramel, Sorbet Kalamansi	16
Millefeuille à la Mûre, Crème Diplomate au Poivre de Java	16
Pêche Confite, Tube Craquant Citronné et Sorbet de Thé Earl Grey	16



Tous les plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts