

Nos plats à la carte

Pour commencer

<i>C</i> arpaccio de Daurade, caviar « Impérial Gold » Crème iodée, aneth, gaufre aux algues	45.00 €
<i>O</i> euf crémeux, crevettes grises Mousseline d'artichauts, girolles	28.00 €
<i>A</i> nguille fumée et foie gras poêlé Mousseline de petits pois, Yuzu, sésame torréfié	28.00 €
<i>P</i> avioles de tourteau en fine gelée Crème gourmande bisquée, caviar de hareng fumé	28.00 €
<i>L</i> es langoustines flambées au cognac Foie gras poêlé, girolles, jus de bisque	38.00 €

Pour continuer

<i>M</i> édailon de lotte Royale au curry rouge, coco, feuille de citron	32.00 €
<i>D</i> os de cabillaud Ail des ours, morilles, asperge blanche	34.00 €
<i>F</i> ilet de canette Ail noir, asperge, jus aux épices Chermoula	33.00 €
<i>P</i> ar de ligne cuit en croûte de gros sel Huile d'olive fruitée ou beurre au jus de coquillages (servi pour 2 personnes)	80.00 €
<i>H</i> omard breton et ris de veau Béarnaise de crustacés	61.00 €

Prix net par personne

*L*e chariot de fromages affinés

19.00 €

De chez Fabien Gergaud, La Fromagerie à Missillac

Desserts

*B*avioli de crème brûlée

Baba au rhum, glace mascarpone au poivre de Timut

16.00 €

*C*rémeux au caramel

Sorbet au chocolat noir, mûres

16.00 €

*C*hocolat noir Tainori, gingembre

Banane, Yuzu

16.00 €

*F*raises Gariguettes

Marshmallow, glace au lait de coco

16.00 €

Prix net par personne