

Menu Berder 49 €

Amuse-bouche de saison

~~~~~

*Marbré de Foie Gras de Canard aux Algues fraîches, compotée d'Oignons de Roscoff*

**Ou**

*Ceviché de daurade à l'huile de pin, caviar de concombre et piment d'Espelette*

~~~~~

Noix de coquilles St Jacques rôties, Bergamote et pamplemousse

Ou

Poitrine de porc fermière de l'Argoat au cidre, graines de Sarrasins et Coquillages

~~~~~

*Le chocolat lacté caramel aux oranges et safran*

**Ou**

*Pavlova aux fruits exotiques et coriandre*

***Tous nos produits sont frais et faits maison, nos poissons sont sauvages et nos viandes sont d'origine Française.***

*En raison de l'augmentation des allergies et étant responsables de votre bien-être et santé le temps d'un repas, nous ne pouvons vous garantir le respect de vos contraintes alimentaires sur l'ensemble du repas, si elles ne sont pas précisées dès votre réservation puisqu'elles nécessitent des préparations spécifiques supplémentaires*