

Menu Berder 49 €

Amuse-bouche de saison

~~~~~

*Pressé de foie gras de Canard au poivre long de Java, croustillant de sarrasin*

**Ou**

*Saumon fumé par nos soins, tartare d'huitres et betterave à la criste marine*

~~~~~

Noix de coquilles St Jacques rôties, Bergamote et pamplemousse

Ou

Poitrine de canard aux cassis, embeurrée de chou de Bruxelles et oignon de Roscoff

~~~~~

*Le chocolat guayaquil à la fleur de sel, yuzu et gingembre*

**Ou**

*Clémentine Corse rôtie à la fève Tonka, biscuit mirliton aux amandes*

***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*