

Menu Prestige

2x Huitre Utah Beach

- . ponzu / fruit de la passion / oeufs de poisson / bourrache
- . ceviche de boeuf / yuzu / papalo / chawanmushi de crustacés

Poisson du jour / Moules Bouchot du Mont Saint Michel

courgette / melon / amandes fraîches / herbes anisées

Homard Breton « Woodstock »

tomate / myrtilles / « Flower Power »

Pigeon / Carotte / Guanciale

- . carotte suzette
- . bao ouvert / cuisse confite / cacahuètes

**Plateau de fromages

- . Supplément: 15 € / 1 verre de vin : 11€
- . A la place des 2 desserts: suppl. 10 €

Betterave/ Oseille

tonka/ yaourt

Pommes du jardin

lait battu / pistaches / pignons de pin / Cidre « Toubon » / beurre noisette

** en cas de supplément de fromage, les sélections de vins seront majorées de 11 €

Les menus sont servis pas table complète. A partir de 6 personnes, uniquement les menus

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydride-sulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALÉE À LA RÉSERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10 €

menu 6 services : 102€

sélection des vins : 52€ (5 verres)