

Menus

- ◆ *Oursin/gambas Carabineros/écume de riz*

≈≈≈≈

- ◆ *Saint Jacques rôties aux topinambours*

Bouillon dashi

≈≈≈≈

Spirale de spaghetti aux ris de veau

Langoustine aux épices Tandoori

≈≈≈≈

- ◆ *Tronçon de sole du Croisic en croûte de pain*

Céleri/algues/citron

≈≈≈≈

Oignon doux des Cévennes/lard fermier/truffe

≈≈≈≈

- ◆ *Agneau de l'Aveyron en croûte d'olive*

Aubergine/anchois

≈≈≈≈

- ◆ *Butternut/café/cacahuète*

≈≈≈≈

- ◆ *Galet des îles*

Noix de coco, chocolat, banane/passion

Choix d'un même menu pour l'ensemble des convives

- Tous les plats : menu "**Invitation au Voyage**" : 159 €
Jusqu'à 13h30 pour un déjeuner et 21h30 pour un dîner (heure de prise commande)
- Menu "**Parfums et Saveurs**" (6 services) : 110 €
(Ce menu comprend les plats sélectionnés par ◆)
Cette sélection de plats est susceptible d'être modifiée.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.

"Aventuriers du Goût"

69 €

Uniquement à déjeuner du mercredi au vendredi sauf les jours fériés

Menu en 3 services "confiance au chef"

Pour les Petits

Plat de la Carte en demi-portion

Prix d'une demi-portion

Pour commencer

La Saint Jacques

Saint Jacques rôties aux topinambours

Bouillon dashi

55 €

La Langoustine

Spirale de spaghetti aux ris de veau

Langoustine aux épices Tandoori

55 €

Au fil de l'eau

Le Bar

Bar aux coquillages, ail noir d'Aomori et pak-choi

Jus au galanga

55 €

Le Rouget

Tronçon de rouget aux huîtres "Gillardeau"

Compoté de chorizo Iberico

48 €

Le choix "à la carte" n'est possible que pour une table de maximum 5 personnes.

Dans nos campagnes

L'Agneau

*Agneau de l'Aveyron en croûte d'olive
Aubergine/anchois*

57 €

Le Pigeon

*Pigeon de Mesquer et poulpe grillé au feu de bois
Tarte aux cèpes*

51 €

Dans nos pâturages

Les fromages affinés de Jean-Yves Bordier 15 €

Fruits, Couleurs et Gourmandises

La Noix de coco

Galet des îles

Noix de coco, chocolat, banane/passion

22 €

Le Butternut

Butternut/café/cacahuète

22 €

Afin d'en faciliter la préparation, nous vous serons reconnaissants de choisir votre dessert en tout début de repas.