

## Menus

◆ *Oursins/écume de riz/Algues*

≈≈≈≈

◆ *Saint Jacques/Butternut/graines de tournesol et pignons de pin*

*Bouillon soja et café*

≈≈≈≈

*Spirale de spaghetti aux ris de veau*

*Langoustine aux épices Tandoori*

≈≈≈≈

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

*Jus au galanga*

≈≈≈≈

◆ *Saint Pierre côtier aux herbes maritimes*

*Fenouil confit au poivre de Timut*

≈≈≈≈

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

*Aubergine/anchois*

≈≈≈≈

◆ *Poire/miel/noix de Pécan*

≈≈≈≈

◆ *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**" : 148 €  
*Jusqu'à 13h30 pour un déjeuner et 21h30 pour un dîner (heure de prise commande)*
- Menu "**Parfums et Saveurs**" (6 services) : 94 €  
( 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"*

59 €

*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/Butternut/graines de lin et tournesol  
Bouillon soja et café 55 €*

### *La Langoustine*

*Spirale de spaghetti aux ris de veau  
Langoustines aux épices Tandoori 49 €*

## Au fil de l'eau

### *Le Bar*

*Bar aux coquillages, ail noir d'Amori et pak-choi  
Jus au galanga 48 €*

### *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 55 €*

### *Le Pigeon*

*Pigeon de Mesquer et poulpe grillé au feu de bois  
Tarte de betterave acidulée 49 €*

## 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 19 €*

### *La Poire*

*Poire/miel/noix de Pécan 19 €*

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