



MENU “DÉCOUVERTE” 42 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DÉJEUNER ET DINER

ENTRÉE :

LES MAKIS DE POIREAUX CONFITS, HADDOCK FUMÉ,
LAIT RIBO & ŒUFS DE POISSON, CHIPS DE TAPIOCA

OU

LE RILLAUD D'ANJOU POÊLÉ, CRÈME DE CHOU-FLEUR
AU RAIFORT ET PICKLES DE CHOU

PLAT :

LE LIEU JAUNE DES CÔTES BRETONNES, PULPE DE COURGE
& CURRY ROUGE, ÉCUME DE CRABE VERT & CITRONNELLE

OU

LE FILET DE CANETTE, PURÉE DE CHOU RAVE,
SALSIFIS GLACÉS ET SARRASIN TORRÉFIÉ

DESSERT :

L'ARLETTE CARAMELISÉE, CRÈME DIPLOMATE À LA
VANILLE, GLACE PRALINÉ

OU

LE BOUNTY REVISITÉ, CRUMBLE COCO & CACAO, CRÉMEUX
CHOCOLAT TONKA ET SORBET COCO & VANILLE

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ET CHUTNEY DE SAISON :
SUPPLÉMENT 8 €



MENU "LE L&S" 53 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DÉJEUNER ET DINER

ENTRÉE :

LE SAUMON GRAVLAX, MARINADE MANGUE & MISO, CHOU
À L'HUILE DE CACAHUÈTE GRILLÉE,
ÉCUME COCO & COMBAWA

OU

LE FOIE GRAS POÊLÉ, RAISIN FRAIS ET CHUTNEY,
POMME ACIDULÉE

PLAT :

LA SAINT-JACQUES, RISOTTO À LA CHÂTAIGNE, PICKLES DE
BUTTERNUT ET ÉCUME AIL

OU

LE FAUX FILET DE BŒUF JERSIAIS, CRÉMEUX DE PERSIL
RACINE & TRUFFES, CROSNES & ENOKI, JUS CORSÉ

DESSERT :

LE CHOCOLAT, GEL PASSION, GLACE AU THÉ MATCHA
OU

LA MANGUE LAQUÉE AU CITRON VERT, CHUTNEY DE
PAPAYE, SORBET ANANAS & CORIANDRE

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ET CHUTNEY DE SAISON :
SUPPLÉMENT 8 €



MENU “CARTE BLANCHE” 65 €

MENU EN 5 SERVICES

DÉJEUNER ET DINER

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE.
LES PLATS PROPOSÉS SONT PENSÉS EN FONCTION DES
SAISONS ET SONT EN LIEN DIRECTS AVEC NOS
PRODUCTEURS.

VOUS N’AVEZ PLUS QU’À VOUS LAISSER PORTER.

N’HÉSITÉZ PAS À NOUS INDIQUER VOS ÉVENTUELLES
RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

SERVI POUR L’ENSEMBLE DES CONVIVES
(MAXIMUM 8 PERSONNES)
SOIR ET WEEKEND UNIQUEMENT
VINS NON COMPRIS