

MENU « SIGNATURE »

« SIGNATURE » MENU

59 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Amuse-bouche du moment. / Current amuse-bouche.



Foie gras, châtaignes en déclinaison et sa melba.

Foie gras, chestnuts' variation and its melba.

Ou /Or

Saint-Jacques, tuile à la bretonne, Tacconelli au pesto de patate douce,
Sauce Noilly Prat.

Scallop, Breton-style tuile, Tacconelli with sweet potato pesto, Noilly Prat Sauce.



Daurade royale, pieds de mouton nourris au beurre, crémeux de champignons
Et son émulsion de fumet corsé.

*Sea bream, butter-fed sheep's trotters, creamy mushrooms and full-bodied stock
emulsion.*

Ou /Or

Ris de veau, courges spaghetti, pétales de Bruxelles, Christophine et jus relevé.

Sweetbread, spaghetti squash, Brussels sprout petals, Chayote and spicy juice.



Plateau de fromages affinés (Supplément 9 euros).

On a platter, selection of aged cheese (9 euros supplement).



Poires pochées aux feuilles de figuier, mousse aux marrons glacés, vanille aux cèpes.

Poached pears with fig leaves, candied chestnut mousse, vanilla with boletus.

Ou /Or

Le galet aux parfums exotiques, sorbet mangue.

Pebble with exotic flavors, mango sorbet.