

Menu déjeuner

90€ hors boissons

120€ boissons comprises



Hors d'œuvre

À la nage

Tourteau de casier

*en fine gelée de navet daïkon,
écume de livèche et pince tiède*

Plat

Rôti au sautoir

*Poularde de la Cour d'Armoise
sur un lit de navets glaçons fumés,
bouillon lié au beurre de sarrasin
et algue Kombu*

OU

À la nacre

*Aiguillettes de cabillaud
en extraction de cocos de Paimpol à la sauge,
tomates caramélisées et câpres*

Dessert

Compotée et crue

*Figues de M. Baud, cuisinées aux fruits rouges,
lait de chèvre dans une délicate gavotte*

Le menu boissons comprend avec les mets :

½ bouteille d'eau plate ou gazeuse,

*2 verres de vins sélectionnés par notre sommelier,
café et mignardises.*

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au salon d'attente. Taxe et service de 15% compris.

Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes.