



CÔTÉ BISTRONOMIE

Le Tourteau

daikon, bisque, coriandre 25 €

Le Foie gras

mi-cuit, pomme-coing, baies de Goji 27 €

La Tarte fine végétale

oignons confits, fruits de la terre, huile de livèche 22 €

Le Cochon de montagne

poitrine confite, courges & tubercules, mangue 37 €

Le Bœuf

joue, carotte des sables et pommes de terre braisées, sauce au vin rouge 35 €

Le Pigeonneau

fumé puis rôti sur coffre, betterave, jus à la liqueur de canneberge 42 €

La Jardinière

légumes anciens, champignons, émulsion à la châtaigne 29 €

Le Turbot

confit, oignons d'hiver, moules, sauce Champagne 43 €

Le Chocolat

biscuit myrtilles, ganache chocolat blanc, sorbet surprise 16 €

La Poire

pochée, mousseline de noisette, sorbet pomme-poire rôtie, biscuit breton 16 €

Les Agrumes

génoise, pomelos & orange sanguine confits, sorbet safrané 17 €



CÔTÉ BISTRONOMIE

Crab

daikon, bisque, coriander 25 €

Semi-cooked foie gras

apple and quince, goji berries 27 €

Vegetable tarte

onion confit, earth fruits, lovage oil 22 €

Mountain pork

confit breast, squash & tubers, mango 37 €

Beef

cheek, sand carrots and braised potatoes, red wine sauce 35 €

Smoked squab

roasted on a chest, beetroot, cranberry liqueur juice 42 €

Jardinière

old-fashioned vegetables, mushrooms, chestnut emulsion 29 €

Turbot

confit, winter onions, mussels, Champagne sauce 43 €

Chocolat

blueberry biscuit, white chocolate ganache, surprise sorbet 16 €

Poire Pochée

hazelnut mousseline, roasted pear and apple sorbet, Breton biscuit 16 €

Citrus

sponge cake, candied pomelo & blood orange, saffron sorbet 17 €