

Le Grand Menu Dégustation..

"Expérience" printemps 2022

■ LE TOURTEAU DE CASIER "CÔTIER"/ CHOUX FLEUR / CAVIAR OSCIÈTRE
Crèmes des têtes

■ LE POIREAU « DU JARDIN »/ COQUILLAGES / TRUFFE /
Mimosa – sur l'idée d'un poireau vinaigrette.

■ LE HOMARD DE CARTERET / PÊCHES / AMANDES FRAÎCHES /
Bouillon des têtes – gingembre – citronnelle.

■ LE ROUGET BARBET – LAQUE D'UN JUS SOUPE DES ARÊTES /
Fenouil – agrumes – émulsion végétale.

■ LA POMME DE RIS DE VEAU / SARRASIN GRILLÉ / CONDIMENT ANCHOIS
Blette – rhubarbe – jus de veau – huîtres.

■ LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES / J.Y. Bordier.

■ L'ABRICOT / LE MIEL DE NOS RUCHES /

Une coque soufflée – lait crémeux vanille – romarin – sorbet minute abricot.

5 SERVICES 98.00€

7 SERVICE 110.00€

Accords mets et vins 5 services 53.00€

Accords mets et vins 7 services 74.00€

L'ensemble des mets sont disponibles à la carte :

Entrée 34.00€ - Le Homard 53.00€ - Plat 38.00€ - Fromages 19.00€ - Dessert 23.00

LES MENUS SONT SERVIS POUR LA TOTALITÉ DES CONVIVES
DE LA TABLE.