

Menu Saison

(uniquement le soir)

Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert – 46€

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert – 57€

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert – 64€

Royale de foie gras, jaune d'oeuf confit, pommes de terre fumée,
magret de canard et champignons

*Royal-style foie gras, cured egg yolk, smoked potatoes,
duck breast and mushrooms*

ou / or

Tartare de saumon mariné et tourteau,
avocat et tomates noires de Crimée

*Marinated salmon and crab tartare,
avocado and Black Krim tomatoes*

Poisson du moment,
barigoule d'artichaut, cocos de Paimpol, écrevisses,
sauce Choron iodée

*Fish of the day,
artichoke barigoule, Paimpol beans, crayfish,
iodised Choron sauce*

ou / or

Paleron de veau confit,
rissole au lard de Colonnata, giroles et oignons doux,
carottes des sables, jus corsé

*Preserved shoulder of veal,
rissole with Lardo di Colonnata, chanterelle mushrooms and onion preserve,
carrots, gravy sauce*

Ardoise de fromages affinés ou faisselle de fromage blanc

Ripened cheese or soft white cheese

ou / or

Chocolat Manjari 64%,
chaud-froid de figes et framboises

*Manjari 64% dark chocolate,
chaud-froid of figs and raspberries*

ou / or

Dessert du moment

Dessert of the day

(Prix nets, hors boissons. Service compris)