

	Prix en €
Tartare de Veau de Blonde d'Aquitaine	89
Thon rouge, riz soufflé, colatura di alici, et caviar Gold Sélection Kate & Kon	
Œuf de Poule « Onsen Tamago » et Truffe Blanche d'Alba	115
Espuma maïs, lait de coco, butternut, noix du Brésil	
Tagliatelle de Seiche	52
Huile d'ail, coco de Paimpol, menthe, citron, lait à la noix de cajou	
Monochrome Automnal*	56
Saint-Jacques de Port-en-Bessin, choux fleur, citron caviar, vanille de Tahaa	
Pêche de nos côtes Bretonnes	69
Salicorne, chou pak choï, fruit de la passion, tempura de consoude , beurre blanc tucupi	
Homard Bleu de Roscoff*	105
... et caviar	155
Étuvée de poireaux, duxelle de champignons, beurre de coquillage	
Canard Colvert de chasse Française*	98
Foie Gras rôti Maison Duperier, cèpes, légumes confits, sauce salmis	
Agneau Manech tête noire*	72
Carottes confites, pâte de noix de Baru , sauce estragon verjus	
* Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes	70
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*	26
De la Fève à la Mer	32
Chocolat Agapé cacao sauvage d'Amazonie, gingembre confit, algues	
L'Aga'pain*	27
Pudding de pain Pané Vivo, glace au malt, tuile et chips	
Gourmandise Végétale	22
Écume et gelée de poivron, mangue fraîche, sorbet coriandre	
Courges des Limons de Toulotte aux saveurs Nippone	26
Crumble sarrasin, glace miso, écume de lait déshydratée	

Déjeuner Automnal **69**

Balade gourmande en trois temps,
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

« Pensée », menu déjeuner accompagné d'un accord mets et vins **25**

*Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes **70**

Menu Agapé Amazonie **134**

Découverte culinaire en six étapes choisies par la Cheffe

« Javaé », menu Agapé Amazonie accompagné d'un accord mets et vins. **65**

*Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes **70**

Menu Carte Blanche **170**

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins **85**

*Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes **70**

Nos prix s'entendent nets et service compris. Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table.

Tartare de Veau de Blonde d'Aquitaine

Thon rouge, riz soufflé, colatura di alici, et caviar gold selection Kate & Kon

Œuf de Poule « Onsen Tamago » et Truffe Blanche d'Alba

Espuma maïs, lait de coco, butternut, noix du Brésil

Tagliatelle de Seiche

Huile d'ail, Coco de Paimpol, menthe, citron, noix de cajou

Monochrome Automnal*

Saint-Jacques de Port-en-Bessin, choux fleur, citron caviar, vanille de Tahaa

Pêche de nos côtes Bretonnes

Salicorne, chou pak choï, fruit de la passion, tempura de consoude, beurre blanc tucupi

Homard Bleu de Roscoff*

... et caviar

Étuvée de poireaux, duxelle de champignons, beurre de coquillage

Canard Colvert de chasse Française*

Foie Gras rôti Maison Duperier, cèpes, légumes confits, sauce salmis

Agneau Manech tête noire*

Carottes confites, pâte de noix de Baru, sauce estragon verjus

***Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes**

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*

De la Fève à la Mer

Chocolat Agapé 'cacao sauvage d'Amazonie', gingembre confit, algues

L'Aga'pain*

Pudding de pain Pané Vivo, glace au malt, tuile et chips

Gourmandise Végétale

Écume et gelée de poivron, mangue fraîche, sorbet coriandre

Courges des Limons de Toulotte aux saveurs Nippone

Crumble sarrasin, glace miso, écume de lait déshydratée

Déjeuner Automnal

Balade gourmande en trois temps,

Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

« Pensée », Déjeuner de saison accompagné d'un accord mets et vins

***Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes**

Menu Agapé Amazonie

Découverte culinaire en six étapes choisies par la Cheffe

« Javaé », menu Agapé Amazonie accompagné d'un accord mets et vins

***Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes**

Menu Carte Blanche

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins

***Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 5 Grammes**