

	Prix en €
<b>Tataki de bonite à dos rayé fumée au foin</b> Framboises, rhubarbe, coulis d'orties	52
<b>Asperges vertes grillées</b> Œuf parfait, lard ibérique, pistou d'ail des ours, pistaches de Bronte	49
<b>Tomates anciennes</b> Burrata des Pouilles, fraises gariguettes, vanille de Tahaa	42
<b>Les girolles</b> En fricassée, petit pois et mousseline d'oignons nouveaux	54
<b>Pêche de nos côtes Bretonnes</b> Petits pois et girolles, sabayon au vin de xérès	69
<b>Homard bleu de Roscoff mi-cuit</b> Tempura de haricots verts, cerises, sauce à l'oseille	124
<b>Selle d'Agneau Manech tête noire</b> Gnocchi à la laitue de mer et anchois, ail noir	72
<b>Noix de ris de veau rôtie</b> Fricassée de girolles à la Manzanilla de Xérès	89
<b>Suprême de pintade rôtie</b> Farce de girolles et asperges vertes	69
<b>Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony</b>	26
<b>Pavlova de fraises gariguettes</b> Granité de yuzu au shiso	28
<b>Tiramisu au sarrasin</b> Glace mascarpone au malt	27
<b>De la fève à la terre</b> Chocolat Agapé cacao sauvage, réglisse, cardamome et crème glacée à l'ail noir	32
<b>Les agrumes</b> Bergamote, cédrat, lime copenhawd, cheesecake crémeux et glace au shiso	24

**Déjeuner Estival** **69**

---

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

« **Pensée** » accord mets-vins déjeuner saisonnier **25**

**Menu Agapé** **119**

---

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

« **Esprit** » accord mets et vins **50**

**Menu Carte Blanche** **155**

---

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« **Expression** » accord mets et vins **70**

### **Tataki de bonite à dos rayé fumée au foin**

Framboises, rhubarbe, coulis d'orties

### **Asperges vertes grillées**

Œuf parfait, lard ibérique, pistou d'ail des ours, pistaches de Bronte

### **Tomates anciennes**

Burrata des Pouilles, fraises gariguettes, vanille de Tahaa

### **Les girolles**

En fricassée, petit pois et mousseline d'oignons nouveaux

### **Pêche de nos côtes Bretonnes**

Petits pois et girolles, sabayon au vin de xérès

### **Homard bleu de Roscoff mi-cuit**

Tempura de haricots verts, cerises, sauce à l'oseille

### **Selle d'Agneau Manech tête noire**

Gnocchi à la laitue de mer et anchois, ail noir

### **Noix de ris de veau rôtie**

Fricassé de girolles à la Manzanilla de Xérès

### **Suprême de pintade rôtie**

Farce de girolles et asperges vertes

### **Comté de Garde d'exception de Bernard Antony**

### **Pavlova de fraises gariguettes**

Granité de yuzu au shiso

### **Tiramisu au sarrasin**

Glace mascarpone au malt

### **De la fève à la terre**

Chocolat Agapé cacao sauvage, réglisse, cardamome et crème glacée à l'ail noir

### **Les agrumes**

Bergamote, cédrat, lime coppenhard, cheesecake crémeux et glace au shiso

## **Déjeuner Estival**

---

Balade gourmande en trois temps

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

« **Pensée** » accord mets-vins déjeuner saisonnier

## **Menu Agapé**

---

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

« **Esprit** » accord mets et vins

## **Menu Carte Blanche**

---

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« **Expression** » accord mets et vins

**Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table  
Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres**