

Thon rouge Ikejime de Saint-Jean de Luz	69
Olives Kalamata, pourpier sauvage, crème de burrata, vinaigrette de framboises	
Tempura de sparassis crépu	54
Sauce Albufera au vin jaune, condiment ail noir	
Ormeaux sauvages du Trégor	87
Cèpes, sarrasin, riz aux algues, beurre blanc au corail	
Poêlée de cèpes rôties	56
Figues de Soliès, comté de garde d'exception	
Pêche de nos côtes Bretonnes	69
Haricots coco de Paimpol au paprika fumé, coques sauvages, salicorne, Lardo di Colonnata	
Homard bleu de Roscoff	124
Chou pointu brûlé, coulis de coing, piment d'Espelette, poivre de Sichuan	
Agneau Manech tête noire	72
Artichaut confit farci anchois et câpres, condiment ail noir, jus thym-citron	
Suprême de pintade fermière	69
Contisée à la verveine, fricassée trompettes de la mort, gnocchi persil, sauce manzanilla	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	26
Nougat glacé aux myrtilles sauvages	28
Pistaches de Bronte caramélisées, glace yaourt verveine	
Tiramisu thé matcha	27
Crème ivoire mascarpone, figues de Soliès, glace sablé breton	
Le chocolat grand cru cacao « agapé »	32
Crème glacée au ganache au chocolat et bourbon réserve, fève tonka	

Prix en €

Déjeuner automnal **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**

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
Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres

Thon rouge Ikejime de Saint-Jean de Luz

Olives kalamata, pourpier sauvage, crème de burrata, vinaigrette de framboises

Tempura de sparassis crépu

sauce albufera au vin jaune, condiment ail noir

Ormeaux sauvages du Trégor

Cèpes, sarrasin, riz aux algues, beurre blanc au corail

Poêlée de cèpes rôties

Figues de Soliès, comté de garde d'exception

Pêche de nos côtes Bretonnes

Haricots coco de Paimpol au paprika fumé, coques sauvages, salicorne, Lardo di Colonnata

Homard bleu de Roscoff

Chou pointu brûlé, coulis de coing, piment d'Espelette, poivre de Sichuan

Agneau Manech tête noire

Artichaut confit farci anchois et câpres, condiment ail noir, jus thym-citron

Suprême de pintade fermière

Contisée à la verveine, fricassée trompettes de la mort, gnocchi persil, sauce manzanilla

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Nougat glacé aux myrtilles sauvages

Pistaches de Bronte caramélisées, glace yaourt verveine

Tiramisu thé matcha

Crème ivoire mascarpone, figues de Soliès, glace sablé breton

Le chocolat grand cru cacao « agapé »

Crème glacée au ganache au chocolat et bourbon réserve, fève tonka

Déjeuner automnal

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**