

Thon rouge Ikejime de Saint-Jean de Luz	69
Figues de Solliès, pourpier sauvage, crème de burrata, huile de figuier à la vanille	
Saint-Jacques de la Baie de Morlaix	54
Crème de choux-fleurs, pickles de navets pastèque, kombu, vinaigrette aigre douce	
Ormeaux sauvages du Trégor	87
Cèpes, sarrasin, riz aux algues, beurre blanc au corail	
Poêlée de cèpes rôties	56
Crème de châtaignes, émulsion café de Minas	
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	
Pigeon de Vendée	72
Betterave en croûte de sel, groseilles, sauce salmis	
Suprême de Pintade fermière	69
Topinambours confit, kaki, crème de noisettes, sauce vin jaune	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	26
Le Kir Royal	28
Sabayon Champagne, raisin, sorbet Cassis, crème de fromage blanc, opaline à la menthe	
La Normandie en dessert	27
Feuille et crème au Sarrasin, glace Camenbert, coulis pomme Calvados	
Cannolo au chocolat grand cru cacao « agapé »	32

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

Figues de Solliès, pourpier sauvage, crème de burrata, huile de figuier à la vanille

Saint-Jacques de la Baie de Morlaix

Crème de choux-fleurs, pickles de navets pastèque, kombu, vinaigrette aigre douce

Ormeaux sauvages du Trégor

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

Poêlée de cèpes rôties

Crème de châtaignes, émulsion café de Minas

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

Pigeon de Vendée

Betterave en croûte de sel, groseilles, sauce salmis

Suprême de pintade fermière

Topinambours confit, kaki, crème de noisettes, sauce vin jaune

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Le Kir Royal

Sabayon Champagne, raisin, sorbet Cassis, crème de fromage blanc, opaline à la menthe

La Normandie en dessert

Feuille et crème au Sarrasin, glace Camembert, coulis pomme Calvados

Cannolo au chocolat grand cru cacao « agapé »

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**