

	<b>Prix en €</b>
<b>Sériole de Saint-Jean de Luz</b>	<b>49</b>
Kiwi jaune, avocat, crème de burrata, sauce aigre douce à la vanille de Tahaa	
<b>Saint-Jacques de la Baie de Morlaix</b>	<b>44</b>
Pommes gala, navet pastèque, coulis au Yuzu	
...Caviar Oscière	<b>94</b>
<b>Royale d'huître creuse de Riec sur Bélon</b>	<b>37</b>
Fondue de poireaux, consommé de boeuf à la moelle*	
<b>Raviole de langoustine du Guilvinec</b>	<b>56</b>
Choux de Pontoise, écume d'agrumes à la citronnelle*	
~	
<b>Pêche de nos côtes Bretonnes</b>	<b>69</b>
Choux frisé braisés à la clémentine, écume de cardamome au gingembre	
<b>Langoustine du Guilvinec</b>	<b>85</b>
<b>... et caviar kristal</b>	<b>135</b>
Sabayon au vin jaune, poudre d'algues	
<b>Pigeon de Vendée*</b>	<b>98</b>
Choux farci au foie gras, grué de cacao, sauce salmis et abattis	
<b>Suprême de pintade fermière *</b>	<b>72</b>
Raviole de céleri rave et châtaigne, sauce Albuféra	
~	
<b>*Supplément truffe Noire Tuber Mélanosporum 10 Grammes</b>	<b>50</b>
<b>Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony</b>	<b>26</b>
~	
<b>Cédrat de la côte Amalfitaine</b>	<b>27</b>
Crème de citron au basilic, Aloé vera, gingembre, confit, glace mascarpone	
<b>Chocolat grand cru cacao « agapé ».</b>	<b>32</b>
Crème glacée au charbon	
<b>Roses de vacherin framboise</b>	<b>28</b>
Mousse chocolat ivoire, litchi, sorbet framboise	

	Prix en €
<b>Déjeuner Hivernal</b>	<b>69</b>
Balade gourmande en trois temps Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour	
« <b>Pensée</b> » accord mets-vins déjeuner saisonnier	<b>25</b>
<b>Menu Agapé</b>	<b>119</b>
Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef	
« <b>Esprit</b> » accord mets et vins	<b>50</b>
*Supplément truffe Noire Tuber Mélanosporum 10 Grammes.	<b>50</b>
<b>Menu Carte Blanche</b>	<b>155</b>
Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions	
« <b>Expression</b> » accord mets et vins	<b>70</b>
*Supplément truffe Noire Tuber Mélanosporum 10 Grammes.	<b>50</b>

**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**

### **Sériole de Saint-Jean de Luz**

Kiwi jaune, avocat, crème de burrata, sauce aigre douce à la vanille de Tahaa

### **Saint-Jacques de la Baie de Morlaix**

Pommes gala, navet pastèque, coulis au Yuzu

...Caviar Oscière

### **Royale d'huître creuse de Riec sur Bélon**

Fondue de poireaux, consommé de boeuf à la moelle\*

### **Raviole de langoustine du Guilvinec**

Choux de Pontoise, écume d'agrumes à la citronnelle\*

~

### **Pêche de nos côtes Bretonnes**

Choux frisé braisés à la clémentine, écume de cardamome au gingembre

### **Langoustine du Guilvinec**

... et caviar kristal

Sabayon au vin jaune, poudre d'algues

### **Pigeon de Vendée\***

Choux farci au foie gras, grué de cacao, sauce salmis et abattis

### **Suprême de pintade fermière \***

Raviole de céleri rave et châtaigne, sauce Albuféra

~

### **\*Supplément truffe Noire Tuber Mélanosporum 10 Grammes**

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

~

### **Cédrat de la côte Amalfitaine**

Crème de citron au basilic, Aloé vera, gingembre confis, glace mascarpone

### **Chocolat grand cru cacao « agapé ».**

Crème glacée au charbon

### **Roses de vacherin framboise**

Mousse chocolat ivoire, litchi, sorbet framboise

## **Déjeuner Hivernal**

---

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**