

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc	44
Transparence de navet, vinaigrette aigre-douce à la fleur de capucine	
Velouté de potimarron	37
Foie gras mi-cuit, crème de burrata, crème café au lait d'amande	
Langoustines du Guilvinec	44
Coulis de citron à la vanille de Madagascar, sabayon au beurre noisette	
Cèpes rôtis au vin jaune	66
Figue de Solliès, comté millésimé, crème de noix	
~	
Pêche de nos côtes bretonnes	69
Chou de Pontoise braisé, moules Locquêmeau, lard ibérique, beurre blanc à la cardamome	
Ormeaux sauvages du Trégor	85
Poêlée de cèpes, riz aux algues, sauce au corail	
Lièvre à la royale Agapé - 2024	105
Supplément Tuber uncinatum	25
Noix de ris de veau rôtie	76
Trompettes de la mort, noisette du Piémont, coulis d'ail noir, sauce vin jaune	
~	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	26
~	
Vacherin aux figues de Solliès	27
Caramélisé, sorbet vin chaud, crème mascarpone	
Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »	32
Soufflé chocolat, glace au thé fumé "Lapsang Souchon"	
Sabayon à la liqueur de poire Williams	28
Compote de poire, noix caramélisée, glace caramel	

Déjeuner Automnal**69**

Balade gourmande en trois temps

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée

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

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Pensée** » accord mets-vins déjeuner saisonnier**25****Menu Agapé****119**

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée 1, entrée 2

Poisson

Viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Esprit** » accord mets et vins**50****Menu Carte Blanche****155**

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée1, entrée2, entrée 3

Poisson, viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

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

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

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

Transparence de navet, vinaigrette aigre-douce à la fleur de capucine

Velouté de potimarron

Foie gras mi-cuit, crème de burrata, crème café au lait d'amande

Langoustines du Guilvinec

Coulis de citron à la vanille de Madagascar, sabayon au beurre noisette

Cèpes rôtis au vin jaune

Figue de Solliès, comté millésimé, crème de noix

~

Pêche de nos côtes bretonnes

Chou de Pontoise braisé, moules Locquêmeau, lard ibérique, beurre blanc à la cardamome

Ormeaux sauvages du Trégor

Poêlée de cèpes, riz aux algues, sauce au corail

Lièvre à la royale Agapé - 2024

Supplément Tuber uncinatum

Noix de ris de veau rôtie

Trompettes de la mort, noisette du Piémont, coulis d'ail noir, sauce vin jaune

~

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

~

Vacherin aux figues de Solliès

Caramélisé, sorbet vin chaud, crème mascarpone

Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »

Soufflé chocolat, glace au thé fumé "Lapsang Souchon"

Sabayon à la liqueur de poire Williams

Compote de poire, noix caramélisée, glace caramel

Déjeuner Automnal

Balade gourmande en trois temps

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée

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

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

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

Menu Agapé

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée 1, entrée 2

Poisson

Viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Esprit** » accord mets et vins

Menu Carte Blanche

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Canapés, Amuse-bouche,

Entrée1, entrée2, entrée 3

Poisson, viande

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

« **Expression** » accord mets et vins

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