Ceviche de Sérieole	44
Framboise, rhubarbe, vinaigrette au piment d'espelette et huile au paprika fumé	
Morilles de Printemps au vin jaune	47
Farcies d'une mousseline, ail des ours, crème de comté et jus au vin jaune	
Asperges vertes de Provence	57
Labné à la pistache, coulis d'orange sanguine, lard de Colonnata	
Seiche	42
Asperges blanches grillées, poutargue, écume de coquillages	
~	
Pêche de nos côtes bretonnes	69
Petits pois, oignons nouveaux et sauce pil-pil à l'oseille	
Langoustines du Guilvinec	
Cheveux d'ange, purée de carottes des sables au gingembre et sabayon au sarrasin.	71
Selle d'agneau	72
Artichaut poivrade confit au beurre d'anchois, coulis d'ail noir, jus au romarin	
Noix de ris de veau rôtie	76
Fricassée de morilles et asperges vertes, sauce homardine	
~	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	26
~	
Main de Buddha	27
Glace baba au rhum, ananas, crème noix de coco et coulis mangue et passion	
Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »	32
Soufflé chocolat, glace au thé fumé "Lapsang Souchon"	
Vacherin à la fraise gariguette	28
Crème à la vanille de Madagascar, compotée de rhubarbe, sauce au litchi	

Déjeuner Printanier**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**58****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**78**

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

Ceviche de Sérieole

Framboise, rhubarbe, vinaigrette au piment d'espelette et huile au paprika fumé

Morilles de Printemps au vin jaune

Farcies d'une mousseline, ail des ours, crème de comté et jus au vin jaune

Asperges vertes de Provence

Labné à la pistache, coulis d'orange sanguine, lard de Colonnata

Seiche

Asperges blanches grillées, poutargue, écume de coquillages

~

Pêche de nos côtes bretonnes

Petits pois, oignons nouveaux et sauce pil-pil à l'oseille

Langoustines du Guilvinec

Cheveux d'ange, purée de carottes des sables au gingembre et sabayon au sarrasin.

Selle d'agneau

Artichaut poivrade confit au beurre d'anchois, coulis d'ail noir, jus au romarin

Noix de ris de veau rôtie

Fricassée de morilles et asperges vertes, sauce homardine

~

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

~

Main de Buddha

Glace baba au rhum, ananas, crème noix de coco et coulis mangue et passion

Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »

Soufflé chocolat, glace au thé fumé "Lapsang Souchon"

Vacherin à la fraise gariguette

Crème à la vanille de Madagascar, compotée de rhubarbe, sauce au litchi

Déjeuner Printanier

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