

Seriole Hiramasa de Saint Jean de Luz	69
Pomelo, aloe vera, condiment tapenade	
Asperges vertes de Provence	52
Tagliatelles de seiche, pistache de Bronte, sauce au vin jaune	
Langoustine du Guilvinec	89
Cheveux d'anges, condiment orange sanguine, sauce maltaise au sarrasin	
Morilles farcies au homard de Roscoff et ris de veau	58
Royale de foie gras, sauce homardine, ail des ours	
~	
Pêche de nos côtes bretonnes	69
Asperges blanches des Landes, petit pois à la française, sauce pil pil	
Homard bleu de Roscoff	99
Gnocchi safrané, asperges vertes, sauce cardinal au piment du pays basque	
Noix de ris de veau	86
Fricassée de morilles, condiment ail noir, sauce au vin jaune	
Selle d'agneau diamandin	76
Artichaut barigoule, anguille fumée, jus au romarin	
~	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	26
Nougat glacé à la pistache de Sicile	28
Compotée de fraise gariguetta, rhubarbe, tuile de lait infusée au foin	
Fruits exotiques	30
Mousse banane, miel d'acacia, glace mangue au safran, pollen.	
Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »	32
Soufflé chocolat, glace thé fumé, praliné noisette du Piémont	

Prix en €

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 et vins déjeuner saisonnier **25**

Menu Agapé **119**

Découverte culinaire en 5 étapes choisies par le chef

Canapés, amuse-bouche

Entrée 1, entrée 2

Poisson

Viande

Pré dessert

Dessert

Mignardises

« **Esprit** » accord mets et vins **71**

Menu Carte Blanche **155**

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

Canapés, amuse-bouche

Entrée 1, entrée 2, entrée 3

Poisson

Viande

Pré dessert

Dessert

Mignardises

« **Expression** » accord mets et vins **85**

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

Seriole Hiramasa de Saint Jean de Luz

Pomelo, aloe vera, condiment tapenade

Asperges vertes de Provence

Tagliatelles de seiche, pistache de Bronte, sauce au vin jaune

Langoustine du Guilvinec

Cheveux d'anges, condiment orange sanguine, sauce maltaise au sarrasin

Morilles farcies au homard de Roscoff et ris de veau

Royale de foie gras, sauce homardine, ail des ours

~

Pêche de nos côtes bretonnes

Asperges blanches des Landes, petit pois à la française, sauce pil pil

Homard bleu de Roscoff

Gnocchi safrané, asperges vertes, sauce cardinal au piment du pays basque

Noix de ris de veau

Fricassée de morilles, condiment ail noir, sauce au vin jaune

Selle d'agneau diamandin

Artichaut barigoule, anguille fumée, jus au romarin

~

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Nougat glacé à la pistache de Sicile

Compotée de fraise gariguette, rhubarbe, tuile de lait infusée au foin

Fruits exotiques

Mousse banane, miel d'acacia, glace mangue au safran, pollen.

Chocolat grand cru cacao sauvage « Agapé »

Soufflé chocolat, glace thé fumé, praliné noisette du Piémont

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 et vins déjeuner saisonnier

Menu Agapé

Découverte culinaire en 5 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

Entrée 1, entrée 2, 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

