

Menu « Quand la Terre rencontre la Mer »

*Un voyage à travers les produits du terroir
Qui rencontre la pêche de nos mers*

Sur le thème Homard et champignons des bois

Cappuccino de cèpes
Salpicon de homard, royale fondante d'oignons doux

*

Tartare de homard réhaussé au citron caviar
Pickles de girolles et « boutons »

*

Fins raviolis aux saveurs de sous-bois
Bisques de homard, foie gras de canard poêlé, cèpes crus

*

La queue en aiguillettes grillées
Miel de châtaignier et purée de cèpes

*

Choix du dessert
À la carte

170€ par personne

Hors boissons