



## Menu tentation

Prix :65,00€

### Amuse-bouche

Œuf brouillé dans sa coquille, chantilly aux baie de timut

\*\*\*\*

### Entrée

Ravioles de tomates confites façon gyozas, tomate des saison comme un tartare, parmesan croustillant, consommé de légumes à la citronnelle

OU

Asperges en habille de parmesan, blinis, sabayon d'agrumes

\*\*\*\*

### Plat

Filet de la pêche du jour, coquillages ouverts en marinières, le jus monté au beurre d'agrumes, mille feuille de céleri et caviar d'aubergines

OU

Pigeonneau rôti au beurre salé, petits pois à la française et agatha confites aux herbes de la garrigue, jus de cuisson réduit

\*\*\*\*

### Dessert

Tartelette aux myrtilles, chocolat blanc et citron vert à la vanille, pistaches torréfiées

OU

Chocolat blanc et citron vert, sablé breton