



Menu par Stephanie

Prix :70,00€

Amuse bouches

Noix de saint-Jacques snackée aux poires,
espuma au sarrasin torréfié et zestes d'olives séchées

Entrée

Tartare de veau, condiments verts,
noutarde au miel, cébettes et cru de fenouil

Plat

Poisson du marché à chair blanche et poireaux en ruban, œufs de lompe,
mouseline de chou-fleur, émulsion au lait ribot et perles de citron

Dessert

Tartelettes mangue-passion et chocolat blanc

Buffet du 14 octobre :

Tatin d'échalotes confites au miel et vinaigre
balsamique, copeaux de parmesan et cueillette d'herbes

Boeuf mariné snacké minute, sauce Salsa
alade de betterave aux suprêmes d'orange
quette, trévisse, graines de courge et fél

Frites d'aubergines aux saveurs thaï

Gaspacho de tomates tardives aux Cocos de Paimpol

Crudo de Daurade au pamplemousse et radis,
jus de passion et citron vert, coriandre fraîche

Dessert

Gâteau citron à la ricotta et amandes, coulis de fruits rouges