



Menu

Entrée

Velouté de potimarron pignon de pins, émulsion crémeuse au parmesan
& noix de St Jacques

Beignet croustillant de petits pois et menthe, beurre d'avocat, pico gallo et purée de
pois

Raviole ricotta et champignons, pesto roquette et tuile de parmesan aux noisettes

Céviche de dorade à la mangue, lèche de tigre & caviar de citron

Asperges blanches bouillon safrané, hollandaise au beurre de homard &
caviar jasmin baeri

Plat

Croquette de fromage aux tomates confites, chimichurri, courgettes et purée de maïs
fumé & légumes du moment

Poitrine de poulet en croûte/jus de viande fumé & gâteau de pommes de terre aux
truffes

Conchiglioni, risotto aux grains de pâtes aux légumes, sauce tomate basilic, gratiné au
pecorino

Filet de st pierre bisque crémeuse aux écrevisses & sablé fines herbes et mille feuilles
de légumes

Filet de pigeon jus de carcasse, rhubarbe poivre du tigre & mousseline de panais

Le cabillaud au pop corn/jus de veau et noisettes torréfiés/émulsion de coco blanc

Dessert

La fraise gariguette, espuma yaourt poivré & pain de gêne pistache

Pavlova aux fruits exotiques et coulis passion

Tartelette citron limoncello meringué sur un sablé breton

Lingo au chocolat extra noir, biscuit choco & crème glacée matcha

Tiramisu façon irish coffee/biscuit joconde

