

## **Menu à 62,00 Euros**

L'Œuf Parfait, Maquereau Grillé,  
Ecume de Betterave et Balsamique,  
Sabayon Vin Jaune.

Trilogie de Saumon Bio, Pesto de Roquette,  
Sorbet Poivron

Ris de Veau Cuit au Sautoir, Maïs,  
Farz, Jus de Réglisse.

-----

Selle d'Agneau au Sautoir  
Sous une Croûte d'Herbes,  
Céleri Noisette, Framboise, Poivron,  
Jus Court

Tronçon de Barbue,  
Déclinaison de Carottes d'Antan, Menthe,  
Cromesquis de Couteaux,  
Beurre d'Agrumes

Lieu Jaune "Ikejime"  
Tube de Blé Noir, Langue de Perroquet,  
Encre de Sèche, Aïoli .

Le Poulet "100 Jours" en Deux Façons,  
Cocos Paimpolais, Tétragone,  
Jus Paysan

-----

Fromages Affinés.  
(Trois fromages au choix dans notre sélection)

-----

Soufflé Fraise, Sorbet Rhubarbe.

Le Crémeux Gianduja aux Notes de Vanille et Caramel  
Sur Croustillant de Riz Soufflé, Glace Intense Café

"Sphère Surprise",  
Pommes, Lambig, Miel  
Ganache Vanille

## **Prix Nets**

**Menu Neptune**  
**126,00 €uros**

Amuse Bouche

-----

Turbot, Pata Negra, Huîtres,  
Jus d'un Rôti.

-----

Demi- Homard Fumé, Voile de Lard Colonata,  
Jus de Carcasse.

Ou

Homard Grillé Sainte Anne,  
Beurre Blanc (pour 2 personnes).

-----

Mignon de Veau, Pommes de Terre,  
Truffes d'été, Jus Court.

-----

Fraîcheur Ananas-Estragon.

-----

L'Abricot,  
Note de Romarin Fumé,  
Sorbet Passion

Prix Nets