

L'IMPORTANT C'EST LE GOUT.
CUISINE PLAISIR CREATIVE.

- **Homard breton et bœuf Simmental:** salicornes/tomates confites/gingembre

Part de poisson sauvage selon la pêche du jour: beurre noisette lié au persil et à l'ail/
amandes fraîches/citron de Menton/chou-fleur

Foie gras de la maison Laffite: daschi/récolte du jardin de Ben

Pigeonneau de la ferme de Racan:

- **Le suprême:** ratatouille/syrah/gomasio de noisettes
- **La cuisse:** cuisinée en parmentier curry-badiane

Ma cuisine sucrée:

- **Fraise du pays:** Naméaka chocolat ivoire/yuzu/coco
- **Abricots orange red:** blanc manger/crumble de yaourt
- **Incontournable:** sorbet bonbon violette

Menu 4 services servi pour l'ensemble de la table 50,00 € par P.P.

- la sélection des vins découverte 25,00 € par P.P.
- la sélection des vins prestige 40,00 € par P.P.

- Menu 5 services servi pour l'ensemble de la table 65,00 € par P.P.

- la sélection des vins découverte 35,00 € par P.P.
- la sélection des vins prestige 50,00 € par P.P.

- Servi le midi jusqu'à 13h30
- Servi le soir jusqu'à 21h

Tout changement est à demander en début de repas.

En raison de l'arrivage journalier des produits, certains plats peuvent être modifiés ou remplacés.
Merci pour votre compréhension.