

Menu découverte

Entrée + plat **OU** plat + dessert 22€

Entrée + plat + dessert 27€

Entrée + poisson + plat + dessert 36€

ENTREE/STARTER

*Gravlax de truite, Chantilly estragon et crumble sarrasin, herbes fraîches
Trout gravadlachs, whipped cream tarragon and buckwheat crumble, fresh herbs*

Ou

*Le chou fleur en écrasé, mousse à l'époisses, gelée de cèpes au Menetou salon, huile de noisettes
Whipped cauliflower, cheese foam, mushroom jelly with Menetou Salon (wine), hazelnut oil*

PLAT/ MAIN COURSE

*Agneau en kefta, polenta et tomates cocktail farcies au chèvre, jus à la tapenade
Lamb kefta (meatballs), polenta and stuffed little tomatos with goat cheese, tapenade juice*

Ou

*Le maigre, cocos de Paimpol, girollés et coulis de poivrons piquillos
Maigre (fish), coco de Paimpol (bean like), girollés (mushroom), pepper grout*

FROMAGE

*Assiette de fromages sélectionnés par nos soins (sup 6 €)
Cheese plate*

DESSERT/DESSERT

*La figues, financier pistachies, émulsion de lait d'amandés, caramel de figues vinaigre
Fig, Financier (biscuit), almond milk emulsion, vinegar fig fudge*

Ou

*Le chocolat 70% en texture et glace au thym
70% chocolate puffed cake, thyme ice cream*

Ou

Café ou thé gourmand (sup 2.5€)

La liste des allergènes est disponible à l'accueil, demandez là.