

# MENU IMAGE DU JOUR

## Mises en bouche

\*\*\*\*

- ● Mascarpone de maquereaux fumés, cru-cuit de choux fleur, craquant encre de seiche

\*\*\*\*

- Raviole de foie gras breton, blé noir, consommé végétal d'automne

\*\*\*\*

- ● Feuille à feuille de pomme de terre, coquillages, écume marine

\*\*\*\*

- ● Coussinet des sous bois, cochonaille

\*\*\*\*

- ● Saint Jacques, chou kimchi, sabayon aux algues

\*\*\*\*

- Voile de Poularde de Pluguffan, langoustines flambées à l'eau de vie de cidre

\*\*\*\*

- ● Saint Pierre de petit bateau, pomme curry

\*\*\*\*

- Filet de bœuf de Jean Luc, déclinaison de betteraves, jus corsé

\*\*\*\*

- ● Tomme du Nevet, butternut, image florale du potager

\*\*\*\*

- Safran de l'Odet, amande, agrumes

\*\*\*\*

- ● Chocolat, cacahuète, passion

- Le Végétal rencontre la mer 48 €

- Ambrosie 65€

Prix nets TTC service compris \*Viande d'origine français