

MENUS

Servis pour l'ensemble des convives

Quartz

Aventure en 5 étapes à 95€

Accord mets et vins 55€

Granite

Aventure en 7 étapes à 125€

Supplément fromage 12€

Accord mets et vins 75€

Quartz

Le Cèpe rôti,

Reine-Claude, sabayon Reine-des-prés curry

Essence de champignons au miso blanc

La daurade royale du Guilvinec

Chou rave, kale, jus de pomme, gel de livèche

Le pigeon de Racan

Millet soufflé, grué de cacao, brocoletti,

Curry vert combawa

Le picodon

Mousse de lavande, praliné amande, café, cacao

Le riz au lait

Gelée de lait de riz, compotée de mirabelles au vin jaune

Granite

Le Cèpe rôti,

Reine-Claude, sabayon Reine-des-prés curry

Essence de champignons au miso blanc

La sardine de méditerranée

Haricots verts, huile matcha pistache, condiment algues

Le gnocchi

Coeur coulant de coquillages, fenouil, coriandre vietnamienne

La daurade royale du Guilvinec

Chou rave, kale, jus de pomme, gel de livèche

Le pigeon de Racan

Millet soufflé, grué de cacao, brocoletti, curry vert combawa

Le riz au lait

Gelée de lait de riz, compotée de mirabelles au vin jaune

Le chocolat de Belize

Chocolat soufflé, criste marine fraîche,

Sauce chaude chocolat infusée aux feuilles agrumes

Tous nos produits sont soigneusement sélectionnés,
de façon éthique et responsable,
afin de préserver au mieux nos ressources.

L'optimisme et la générosité qui animent nos producteurs
mènent à une intensité des saveurs
grâce aux bêtes et autres végétaux qui les entourent.

Ce sont des personnes qui s'engagent
à produire moins mais mieux pour favoriser la qualité,
ils participent à vous offrir
ce que nous voulons vous transmettre.

Sachez qu'ils sont fiers d'avoir leurs produits
dans vos assiettes et d'imaginer
des sourires sur vos lèvres.

Nous avons la chance d'entretenir des relations
privilégiées avec eux.

Toutes nos viandes et poissons sont français Prix net en euros taxes comprises