

## Les Menu Découvertes

Menu dégustation 4 séquences *	69€
Menu dégustation 6 séquences	89€

## La Carte

*Option végétarienne disponible sur demande*

### **Entrées**

Les haricots d'Etienne / Crémeux de coco Borlotti au vieux vinaigre,  
Framboises de la Ferme aux Vermeilles / Beurre blanc au basilic \*  
18€

Homard bleu breton nacré à l'huile de poivre sauvage,  
Farce des pinces à l'estragon, Tomate de Luc mi-confite,  
Jus de tomate fumé / Piment de la Vera  
23€

### **Plats principaux**

Thon rouge de ligne de Méditerranée juste cuit,  
Aubergine du Moulin de Braux confite et courgette grillée,  
Vinaigrette au poivron doux / Cueillette sauvage \*  
31€

Pomme de ris de veau de la Ferme de Clavisy rôti au sautoir,  
Artichaut grillé / Olive Kalamata / Jus de veau à la sarriette,  
Huile de cèpes \*  
37€

### **Desserts**

Fromages Affinés  
12€

Figues pochées au jus de framboises / Crémeux à la feuille de figuier,  
Sorbet framboises / Jus figues et framboises \*  
12€

Diplomate cacahuète / Sorbet cacao / Caramel au beurre salé,  
Praliné cacahuète  
12€