

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Aubergines confites lentement / Fromage blanc à la pâte de sésame
Pâte d'amande à l'harissa / Pickles et herbes du jardin

~

Rouget et calamar à la plancha / Espadon mi-cuit
Rouille et soupe de poissons de roche

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 36€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 29€

La Carte

Option végétarienne disponible sur demande

Entrées

Derniers légumes et fruits estivaux du Potager des Bergeries
Sorbet maison tomate / Eau de tomate frappée à la fête bourguignonne *
18€

Sériole bretonne de ligne à cru / Ajo blanco
Vinaigrette au gingembre de Mont Saint-Jean / Navet japonais / Raisins
20€

Plats principaux

Maigre de ligne rôti à la figue / Sucs de tomates / Coco de Paimpol
Sabayon légèrement aillé / Poutargue de maigre maison *
32€

Veau de la Ferme de Clavisy au barbecue / Premiers cèpes du Morvan
Praliné tournesol / Sauce au vin jaune / Lard Colonnata *
37€

Desserts

Fromages Affinés
12€

Figues rôties au Verjus / Sorbet fromage blanc / Crémeux vanille de Tahiti
Granité d'une décoction de feuille de figuier *
12€

Biscuit moelleux à l'amande / Sorbet miel dans l'esprit d'un nougat
Amandes toastées / Pollen
12€

Menu dégustation 4 séquences * 65€

Menu dégustation 6 séquences 85€