

Menu de Pâques

en 4 temps ou en 6 temps

98€ ou 148€

Asperges Vertes

Rôties à cru, en Bellevue de Foie Gras de Canard,
Condiment à l'Armoise

Coquille Saint Jacques

Nage de Moules Bouchots au Safran,
Croustillant de Corai

Baudroie de Plouguerneau

Confite, Fèves, Citron Caviar et Huile d'Aneth

Ormeaux élevé en pleine Mer

Sauté meunière, Cassolette d'Asperges blanches aux Algues,
Sarrasin et Sudachi

Agneau de Lait de la Ferme Huchot

En trois Cuissons et Croûte de Pain,
Morilles, Ail des Ours et Artichaut Bouque

La Rhubarbe

En Jeu de Textures à la Fleur de Sureau et Miel