

Menu Sensation

Bouchées apéritives

Asperge verte

Truite fumée de Crisenon, yuzu, furikaké

Lieu Jaune de Bretagne

Artichaut, couteaux, umibudo

Ou

Filet de Canette

Morille, oignon doux, curry

Comté 12 et 24 mois

Pruneau, noix, oseille

Transition sucrée

Agrumes

Blanc en neige, fleurs de sakura

Sensation Menu

Aperitif bites

Pan-fried foie gras

Onion, tamarind, ginger

Brittany Pollack

Artichoke, razor clams, umibudo

Ou

Duckling Fillet

Morel, sweet onion, curry

Comté 12 and 24 months

Prune, walnut, sorrel

Sweet transition

Citrus

The egg whites stiff, sakura flowers

Tout changement, modification de plat, restriction alimentaire et allergie non signalé en amont de la réservation entre nos deux menus, engendrera un coût supplémentaire de 15€/plat modifié.

Merci de votre compréhension, et du travail réalisé en cuisine.

Any change, modification of dish, dietary restriction and allergy not reported in the amount of the reservation between our two menus, will result in an additional cost of 15€/modified dish.

Thank you for your understanding, and for the work done in the kitchen.