

Menu Signature

Bouchées apéritives

Tourteau

Tomate fumée, fêve, soja, yuzu kosho rouge

Raviole de Porc

Foie gras, citron confit, cébette, champignon, okonomi

Pain de Brochet

Arenkha, pak choï, dashi

Lieu Jaune de Bretagne

Dengaku, artichaut, couteaux, umibudo

Filet de Canette

Girolle, oignon doux, sugar pea, curry noir

Comté 12 et 24 mois

Pruneau, noix, oseille

Transition sucrée

Charlotte aux fraises

Cacahuète, rose, basilic

Signature Menu

Aperitif bites

Crab

Smoked tomato, bean, soy, red yuzu kosho

Pork Ravioli

Foie gras, preserved lemon, spring onion, mushroom, okonomi

Pike Bread

Arenkha, pak choï, dashi

Brittany Pollack

Dengaku, artichoke, razor clams, umibudo

Duckling Fillet

Chanterelle, sweet onion, sugar pea, black curry

Comté 12 and 24 months

Prune, walnut, sorrel

Sweet transition

Strawberry tart

Peanut, rose, basil

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.