


# MENU DÉGUSTATION

70 € par personne

Thon en ceviche, parfum de tartare d'algues et citron confit,  
crème épaisse au Yuzu 



Foie gras mi- cuit aux fruits de la passion et mangues



Granité champagne kalamansi  



Tiger Prawns rôtis, légumes de printemps, beurre monté au Kari-Goss 



Assiette de fromages bretons, petits mescluns aux noix et pommes 



Fruits rouges en éclats



Provenance de nos viandes : d'origine française sauf les ovins qui sont d'origine Irlandaise.  
Allergènes: la liste des produits « Allergènes » est disponible avec le **QR code** ci-contre ou auprès du Maître d'Hôtel.  
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Supplément de 15€ pour les clients « Forfait » désireux de découvrir le menu dégustation  
Prix nets TTC hors boissons, exprimés en Euros et service compris.

