

MENU DÉGUSTATION

79 € par personne

Chair d'araignée, salade de légumes croquants,
vinaigrette fruit de la passion



Foie gras maison mi- cuit, rhubarbe confite et fruits rouges, 
éclats de pistaches



Granité  



Demi homard en bouillon crémeux de Karigoss 



Assortiment de fromages bretons et son mesclun 



Coque chocolat, ganache tendre au whisky, fruits du mendiant
au caramel au beurre salé, espuma arabica



Sans lactose



Sans gluten

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 22 € pour les clients « Forfait » désireux de découvrir le menu dégustation
Prix nets TTC hors boissons, exprimés en Euros et service compris.

