

# MENU DÉGUSTATION

79 € par personne

Tartare de Saint Jacques à la grenade et mangue    
Gel du yuzu



Foie gras maison mi- cuit, chutney de poire au poivre Timut,   
Chips de poire, pulpe de poire au vinaigre balsamique



Granité à l'orange sanguin  



Noix de Saint Jacques, purée de pommes de terre douces   
au lait de coco, sauce au curry breton



Assortiment de fromages bretons et son mesclun 



Fraîcheur mandarine à la fleur d'oranger

 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.

