

DEJEUNER

MENU DEGUSTATION SOURIRE « 4 TEMPS » 45
LA SELECTION DU CHEF POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ENTREE / PLAT / DESSERT 35
DU MARDI AU VENDREDI (SAUF JOURS FERIES)

Asperges vertes de Provence, viennoise d'amandes et Baume de Bouteville
ou
Ravioles d 'escargots de Brocéliande, pesto d'ail des ours et émulsion beurre noisette

Cabillaud de Bretagne confit, poireaux crayons et Bière blanche
ou
Cochon Noir de Bigorre, jus sirop d'érable et morilles en tempura

Glace caramel beurre salé, pommes de terre et Vanille de Madagascar
ou
Glace fleur d'oranger, crème de semoule et fruits en gelée de thé

MARS 2020

MENU DEGUSTATION SOURIRE « 6 TEMPS 68

LA SELECTION DU CHEF POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ENTREES

Asperges vertes de Provence, viennoise d'amandes et Baume de Bouteville	18
Ravioles d'escargots de Brocéliande, pesto d'ail ours et émulsion beurre noisette	19
Langoustines du Guilvinec, lard d'Arnad et condiments d'agrumes	22

PLATS

Cabillaud de Bretagne confit, poireaux crayons et Bière blanche	29
Cochon Noir de Bigorre, jus sirop d'érable et morilles en tempura	31
Ris de Veau en meunière de noix, jus grillé et pommes soufflées	35

DESSERTS

Mousse de chèvre affiné, sorbet d'asperges blanches et miel d'Alsace	13
Glace caramel beurre salé, pommes de terre et Vanille de Madagascar	13
Glace fleur d'oranger, crème semoule et fruits en gelée de thé	13

Notre pain est fait maison à partir de farine de blé rouge du Moulin de Chantemerle