

Menu de Pâques

Du mardi 26 mars au lundi 1^{er} avril inclus

Amuse-bouche



L'asperge, fromage blanc onctueux et pep's d'agrumes

Asparagus with cottage cheese and citrus



Millefeuille de foie gras de canard et artichauts, brioche feuilletée

Duck foie gras millefeuille with artichokes, toasted brioche



Pavé de bar snacké, mijotée de cocos de Paimpol à la truffe mélanosporum, voile de lard colonnata

Seared sea bass filet, slow cooked coco beans from Paimpol with black truffle, lardo di colonnata



Selle d'agneau de lait des Pyrénées rôtie, ail des ours et gnocchi farcis aux morilles

Roasted saddle of milk fed Pyrenees lamb, wild garlic and gnocchi with morels



Pré-dessert, granité aux fruits de la passion et sorbet mangue

Pre dessert, passion fruit granite and mango sorbet



L'œuf en chocolat, siphon de sablé Breton et glace au praliné

Chocolate egg, shortbread foam and praline ice cream

120 €uros