

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

- S**alade Homard tiède aux artichauts et salmigoudis de légumes, feuilles de sucrine et grains de caviar..... 55 €
- C**éviché de noix de Saint Jacques bretonnes sur une purée de pomme de terre acidulée, caviar Kristal..... 48 €
- T**arte au foie gras de canard, copeaux de magret fumé, racines multicolores et crème de maïs..... 50 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué, ferré à la plancha, sauce comme au Penn ar bed..... 68 €
- B**ar et langoustines rôtis au beurre d'algues, mousseline de chou fleur et sommités..... 55 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

- D**os de cerf de la Ferme des Buis, servi rosé, sauce corsée, fruits et légumes d'automne..... 50 €
- P**omme de ris de veau caramélisée, salsifis confits et girolles, sauce au vin jaune..... 55 €
- F**ilet de bœuf cuit au sautoir « façon Rossini », purée truffée..... 55 €

Fromages frais et affinés..... 15 €

Pour les gourmands

- C**roustillant fondant et moelleux à la cazette de Bourgogne, glace vanille maison..... 24 €
- S**oufflé chaud aux fruits de la passion, sorbet coco maison..... 24 €
- P**our les fondusde chocolat..... 24 €