

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

Asperges françaises selon l'envie et l'inspiration du jour

Persillé de lapin fermier façon printanière, mousse de foie gras de canard, jeunes pousses..... 48 €

Langoustines bretonnes assaisonnées comme un ceviche, perles d'huîtres et grains de caviar.....55 €

Comme un poisson dans l'eau

Homard entier décortiqué au beurre moussant sauce comme au Penn-ar-bed..... 68 €

Filet de turbot cuit au plat, sauce au vin rouge corsé, dés de moëlle de boeuf.....50 €

Poisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

Poitrine de pigeonneau fermier en croûte de boulanger, crème de fèves au lard d'ici, jus corsé.....50 €

Selle d'agneau servie rosée en robe de pomme de terre, jus à l'ail des ours et
champignons du moment.....50 €

Belle côte de veau français cuite au sautoir, condiment vitello tonnato.....55 €

Fromages frais et affinés.....18 €

Pour les gourmands

Soufflé chaud à la poire Williams « Cœur de chauffe », glace vanille..... 24 €

Crème café pas brûlée, ganache chocolat, émulsion rhum Zacapa, glace brioche perdue..... 24 €

Poupetons d'ananas marinés, aux fruits rouges et grenadine, sorbet estragon..... 24 €