

Menu Carte Blanche 6 temps 80 €

Accords mets et sakés / vins / vins et sakés
50 € / 60 € / 70 €

Amuse-Bouche

Appetizer

Tempura de navet, tomate fermentée, cresson

Turnip tempura, fermented tomato, watercress

Pagre, salade d'herbes, coing

Sea bream, herb salad, quince

Ris de veau, tourteau, épinards

Sweetbreads, crab, spinach

Lotte, cocos de Paimpol, sauce à l'olive verte

Monkfish, Paimpol beans, green olive sauce

Cerf, lactaire délicieux, sauce sansho

Vension, saffron milk cap, sansho sauce

Figues, sorbet coco, estragon

Figs, coconut sorbet, tarragon

Menu Déjeuner 3 temps 38 €

Accord mets et sakés / vins / vins et sakés
30 € / 35 € / 40 €

Les plats marqués d'un « * » composent le menu en 3 temps
Dishes marked with "*" are part of the three-course tasting menu

A la Carte

Tempura de navet, tomate fermentée, cresson * 12 €
Turnip tempura, fermented tomato, watercress

Pagre, salade d'herbes, coing * +4 € 16 €
Sea bream, herb salad, quince

Ris de veau, tourteau, épinards 20 €
Sweetbreads, crab, spinach

Ormeaux, tête de cochon, trompettes de la mort 30 €
Abalone, pig's head, black trumpet mushrooms

Lotte, cocos de Paimpol, sauce à l'olive verte * 28 €
Monkfish, Paimpol beans, green olive sauce

Cerf, lactaire délicieux, sauce sansho * +4 € 32 €
Vension, saffron milk cap, sansho sauce

Pithiviers de colvert (pour 2) 50 €
Wild mallard Pithiviers (for 2)

Granité de raifort, caviar 25 €
Horseradish granita, caviar

Figues, sorbet coco, estragon * 14 €
Fig, coconut sorbet, tarragon

Tarte de potimarron, glace beurre noisette, sésame * 14 €
Pumpkin tart, brown butter ice cream, sesame

Assiette de fromages 26 €
Cheese plate



Nos menus évoluent chaque jour, selon l'arrivée et l'inspiration du Chef.
Pour l'ensemble de la table, un seul menu dégustation doit être choisi