



### *Menu « Des Essences Retrouvées » à 55,00 €.*

Laissez-vous guider par notre Chef « Yannick OLLIVIER » sur les sentiers de la découverte autour d'une dégustation « Signature » de 5 plats. Pour l'ensemble de la Table.

### *Menu « Invitation aux Saveurs » à 42,00 €.*

Galette de Riz à la chair de Tourteau, Picasso de Poivrons.  
Rissoles de Foie Gras de Canard, Espuma de Mais.

Pavé de Lotte, Nuage Paimpolais, Tomato-Butternut.  
Carré d'Agneau, risotto de Chou Fleur aux pétales d'Avoine.  
Ris de Veau caramélisé, Gambas rôtie et Chorizo. *suppl. 5,50 €*

Sélection fromagère du moment. *suppl. 7,00 €*

Coque Chocolat, Mangue mousseuse et givrée.  
Kadaïf, crémeux d'Amandes et Fraises, Sorbet au Lait de Coco.

### *Menu « Eveil des Sens » à 35,50 €.*

Finger de Sardines au Tandoori, Tomate et Maïs léger.  
Quelques Coquillages, Pesto, Sésame doré et Jambon cru.

Dos de Lieu Jaune à la Betterave Framboise, brouillade de Kasha.  
Poitrine de Pintade, Parmentier au cœur de Poivrons.

Assortiment fromager affiné par nos soins. *suppl. 7,00 €*

Brioche façon Pain Perdu, crème glacée à la Vanille.  
Crème légère Choco-Lavande, Langue croustillante.

### *Menu « Retour du Marché » à 24,00 €.*

*Servi midi et soir jusqu'à 20h15 du mardi au vendredi midi sauf jours fériés.*

*Menu élaboré au retour du marché, revisité tous les jours.*

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert ou Fromages. *suppl. 3,50 €*

### *Formule du Marché à 20,00 €.* Servi uniquement le midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.

