

POUR COMMENCER

AOC Crémant de Bourgogne Brut Nature - 2018
Céline et Laurent Tripoz
Chardonnay

AOC Champagne Brut Nature - Les Semblables (Boréal) - 2019
Champagne Clandestin
Pinot Noir

Cocktail de saison

Cocktail sans alcool de saison

Bières locale (33cl)

Jus de fruits // légumes - Les Vergers de la Silve (12cl)

Breizh cola (33cl)

VERRE
12.5cl

8

15

11

6

6

4

7

PRODUITS

DU MOMENT

Coquille Saint-Jacques - Pomme du verger - Céleri-rave - Carotte de Chantenay - Algues du Croisic - Vinaigrette pralinée - Araignée de mer - Topinambour - Jus de champignons - Endive - Oursin - Poisson de saison - Neige de Roquefort - Glace persil - Kiwi - Meringue vaporeuse - Sorbet sudachi - Agrumes - Ganache chocolat fumée ...

DÎNER

JANVIER

Nous avons créé un menu carte blanche pour le dîner car c'est pour nous la meilleure façon d'exprimer notre cuisine et de vous présenter chaque saison avec ses produits uniques et éphémères.

"Des produits frais, des goûts francs, une proximité avec les producteurs qui nous accompagnent... C'est ce qui a le plus d'importance pour nous.

Découvrir un terroir à travers notre univers culinaire.

Nos menus sont construits à partir des produits du moment, souvent influencés par le végétal et l'iode. Des produits qui ne viennent jamais de très loin."

Laissez-vous guider à travers notre menu découverte, également disponible en version végétarienne :

MENU DÉCOUVERTE

5 SERVICES

58 €

SUPPLÉMENTS :

Huître - Shiso - Pomme de terre : 15 €

[Crème de pomme de terre, granité d'huîtres bretonnes, feuilles de shiso et sablé parmesan]

Accord mets & vins : 30 €

Accord mets & softs : 20€