



MENU

Saint-Valentin

Bouillon de légumes aux champignons, huile aux herbes

-

6 huîtres de la Baie de Paimpol, kiwis, algues et nature

Puntarella et pamplemousse liés d'une émulsion froide,
chou-fleur, oignons doux de Roscoff

-

Lieu jaune snacké aux algues, andouille grillée, purée d'orties,
beurre au Noilly Prat

Blanquette de poulet fermier à pattes bleues, sauce albufera,
sapin de polenta verte au persil, cerfeuil tubéreux et zeste de
citron vert

-

Pavlova main de bouddha, confit de mangue, glace galanga et
croquant romarin

85€

Hors Boissons