



MENU SAPA 39€

-

MISE EN BOUCHE

-

ENTRÉES

RAVIOLE EN GELÉE DE CONCOMBRE AU FENOUIL ET POMME RÔTIES. POIVRE ALGUES ET CITRON, PICKLES D'OIGNON ROUGE, CHANTILLY WASABI ET MERINGUE À L'ANETH.

-

COURGETTE RÔTIE AU TERIYAKI, CONFITURE DE FIGES, CRÈME D'AIL, RADIS NOIR À L'HUILE DE NOISETTE ET CHIPS DE FEUILLE DE RIZ.

PLATS

NOIX DE JOUE DE BŒUF EN BALLOTTINE ET AVOINE, RÉDUCTION DE SOJA ET POIRE, KIMCHI DE CHOU CHINOIS ET DAIKON, TARTARE D'ALGUES.

-

CARRELET BAIE DE QUIBERON SNACKÉ, CRÈME LÉGÈRE VIN BLANC ET VERVEINE, TOMATE CŒUR DE BŒUF FARCIE À LA COURGETTE, FÊTA DE LEMNOS ET OSEILLE, TUILE SARRASIN ET BAIE DE LA PASSION.

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA FERME FROMAGÈRE

JEUNES POUSSÉS ET VINAIGRETTE À LA MÛRE, BEURRE MAISON AU KARI GOSSE, CONFITURE D'ABRICOT ET PIMENT DE CAYENNE.

+ 9€

DESSERTS

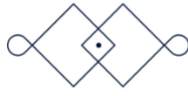
CRÉMEUX CITRON ESTRAGON, SIPHON NOIX DE COCO, SORBET CITRON VERT, PALET BRETON ET RÉDUCTION DE CITRON CONFIT.

-

PÊCHES POCHÉES AU VINAIGRE DE GRENADE, GUIMAUVE AU THÉ, GELÉE DE FRAMBOISE, BISCUIT VANILLÉ ET CRÈME À LA MENTHE.

MIGNARDISE

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS, LE PAIN AU SARRASIN ET LE BEURRE KARI GOSSE SONT FAIT MAISON.



MENU KELIMUTU 49€

-
MISE EN BOUCHE

-
ENTRÉES

RAVIOLE EN GELÉE DE CONCOMBRE AU FENOUIL ET POMME RÔTIES. POIVRE ALGUES ET CITRON, PICKLES D'OIGNON ROUGE, CHANTILLY WASABI ET MERINGUE À L'ANETH.

-
COURGETTE RÔTIE AU TERIYAKI, CONFITURE DE FIGUES, CRÈME D'AIL, RADIS NOIR À L'HUILE DE NOISETTE ET CHIPS DE FEUILLE DE RIZ.

-
SARDINES FUMÉES AU BOIS DE NOIX, CONFIT D'AGRUMES, SORBET BETTERAVE, CRACKERS AUX GRAINES ET HERBES DE PROVENCE, KIWI, CRÈME CITRONNELLE, VINAIGRETTE SOJA ET CORIANDRE.

PLATS

QUEUE DE HOMARD BLEU EN KADAÏF, ESPUMA DE CRÈME D'EAU DE VIE DE CIDRE, CAROTTES GLACÉES ET GRUÉE CACAO, SAUCE À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET TSUKUDANI D'ALGUES KOMBU.

-
POISSON NOBLE DE LIGNE DE NOS CÔTES, CRÈME DE CŒURS D'ARTICHAUTS ET OLIVES KALAMATA, SAUCE HOLLANDAISE ET COMBAVA, CAVIAR D'AUBERGINE ET PONZU DE MIKAN.

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA FERME FROMAGÈRE

JEUNES POUSSÉS ET VINAIGRETTE À LA MÛRE, BEURRE MAISON AU KARI GOSSE, CONFITURE D'ABRICOT ET PIMENT DE CAYENNE.
+9€

DESSERTS

CRÉMEUX CITRON ESTRAGON, SIPHON NOIX DE COCO, SORBET CITRON VERT, PALET BRETON ET RÉDUCTION DE CITRON CONFIT.

-
GANACHE CHOCOLAT ICALINGO, FRAISES DE SAINT GOUSTAN, SIROP DE FRAISE ÉPICÉ, CRÈME MONTÉE PISTACHE, GLACE CHOUCHEEN ET CRUMBLE CORN FLAKES.

-
PÊCHES POCHÉES AU VINAIGRE DE GRENADE, GUIMAUVE AU THÉ, GELÉE DE FRAMBOISE, BISCUIT VANILLÉ ET CRÈME À LA MENTHE.

MIGNARDISE

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS, LE PAIN AU SARRASIN ET LE BEURRE KARI GOSSE SONT FAIT MAISON.

