

Menu

Le Point d'Horizon

Courgette et Origan
truffe d'été Tuber Aestivum

Haricot Vert et Hysope
aux condiments de homard

Queue de Homard Bleu de Bretagne
à l'embeurrée de haricot beurre

Artichaut et Sedum
en gourmandise d'amande

Rhubarbe de Mathieu Vermes et Clou de Girofle
assaisonné d'un effeuillé de sandre mariné et fumé

Tomate en Jeu de Textures au Shiso
sur un pressé d'épaule de porc de Vincent Perrin

Tomme de Brebis de la Bergerie de Sophie
champignons et basilic

Groseilles d'Elise François « Au noyer Fourchu »
en douceur aux fleurs de mélilot

185,00 €