

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Chou-fleur/Brillat-savarin/curry/raisin/pignon de pin

Cauliflower/Brillat-Savarin cheese/Curry/raisin/pine nuts

A, G, L, O

Homard/pain brioché/chou de printemps/avocat/gingembre/estragon

Lobster/Brioche bred/white cabbage/avocado/ginger/estragon

A, B, C, D, G, L, M, O

Espadon/courgette/poivron/aubergine/tomate confite/sauce basilic

Swordfish/zucchini/paprika/eggplant/sundried tomato/basil sauce

D, G, L, O

Entrecôte de veau/asperge verte/compotée d'oignon/pomme de terre Agrida

Veal Rib eye/green asparagus/stewed onions/Agrida potato

G, L, O

Sablé breton/maïs/praliné/popcorn/abricot

Breton shortbread/corn/praline/popcorn/apricot

A, C, G, H

€ 84,00

With wine paring + € 43,50 (0.1 l/Gang)

The menu is served for the whole table.

Cover charge: 3,30 €/person

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse