

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Betterave de couleur/croustade/fromage frais de chèvre/raifort

Colored beetroot/croustade/fresh goat cheese/horseradish

A, G, L, O

Calamar/fougasse/guacamole de petit pois/tomates de couleur/coriandre

Squid/fougasse/pea guacamole/colored tomatoes/cilantro

A, R, O

Sole/asperge blanche/pomme de terre grenaille/shiitaké/ail de ours

Sole/white asparagus/new potatoes/shiitake/wild garlic

A, D, G, L, O

Volaille pattes noires Label rouge Mieral/morille/artichaut/blette/brocoli sauvage

Black-feathered chicken Label rouge Mieral/morel/artichoke/chard/wild broccoli

G, L, O

Sablé breton sarrasin/crème citron/pomélo/meringue

Buckwheat short bread/lemon cream/pomelo/meringue

A, C, G, H

€ 94,00

With wine paring + € 46,50 (0.1 l/Gang)

The menu is served for the whole table.

Cover charge : 3,60 €/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