

LES ENTRÉES.

ŒUF PARFAIT

Pommes de terre fumées, sauce au vin rouge,
haricots verts, champignons.

ASPERGES VERTES

Vuletta de porc nustrale,
mayonnaise aérienne mimosa, curcuma.

ARTICHAUT

Gwell aux herbes fraîches, pignons de pin,
cœur d'artichaut.

LES PLATS.

POULET FERMIER

Pommes de terre de l'Île de Batz
au parmesan, jus réduit.

AILES DE RAIE

Sauce vierge, écrasé de pommes de terre,
haricots verts.

SOUPE DE POISSON

Poulpe, coquillages, légumes de saison,
rouille safranée.

SALADE DE QUINOA

Légumes verts, œuf bio, focaccia sans gluten.

LES DESSERTS.

RIZ AU LAIT

Rhubarbe confite, fleur de sureau.

PAVLOVA PÊCHE

Crème montée à la lavande.

CHOCOLAT EN TEXTURE

Cardamome verte, tuile croustillante au miel.

FONTAINEBLEAU

Fraise et kiwi, vinaigrette, sorbet.

LES PETITES ASSIETTES.

CROQUE BIBIE

Jambon, sauce mornay, salade.

ACCRAS

Condiment à la tomate et au piment.

STRACCIATELLA KM 0

Lait de bufflonne, courgettes,
pesto d'amandes, focaccia sans gluten.

LÉGUMES CROQUANTS

Houmous au gomasio
et houmous de betterave.

HUÎTRES

Gel acidulé.

FROMAGES

Comté affiné, condiment à l'abricot.

LONZO

Pickles d'oignons rouges.