

# Menu Gourmand

automne-hiver 2024/2025

## Amuse-bouche

~~~~~

Huître de Bretagne n°2 marinées au soja, pickles de radis,  
vinaigrette à l'huile de cacahuète,  
glace à l'huître

~~~~~

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,  
poireau crayon grillé et parfumé au sumac,  
caviar d'Aquitaine n°3,  
fumet de poisson réduit et monté au beurre

~~~~~

Filet mignon de sanglier de chasse rôti au grué de cacao,  
mousseline de chou rouge au cumin,  
quelques légumes racines, jus au vin d'épices

~~~~~

## La Poire Williams

mousse au cerfeuil tubéreux et à la vanille de Taha'a,  
biscuit sablé breton et cristalline de poire,  
sorbet à la poire

*Menu entrée, plat de viande  
ou de poisson, dessert : 65 €*

*Menu entrée, plat de poisson et  
de viande, dessert : 75 €*