

# Menu signature

automne-hiver 2024/2025

Amuse-bouche



Tartare de noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc au fenouil  
acidulé d'un jus de pomme verte, Caviar du Bassin,  
glace à l'huître



Filet de barbue rôti au beurre demi-sel,  
coques et palourdes, échalote confite,  
beurre au kalamansi et au gingembre



Pomme de cœur de ris de veau cuisinée au citron confit,  
câpres à queue, émincé d'endives caramélisées et carottes rôties,  
jus de viande réduit



Soufflé à la mangue et aux fruits de la passion  
flambé au rhum Clément de la Martinique,  
glace à la vanille de Taha'a

*Menu complet : 95 €*

*servi pour l'ensemble de la table*

*sous réserve de disponibilité ou à réserver à l'avance*