



Le chef Kunihisa Goto, vous propose :

Menu Dégustation à 98€

Décliné avec les créations de la carte, servi pour l'ensemble de la table

Huitre Gillardeau, servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme

L'œuf translucide, crème d'oignon doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire

Le Saint-Pierre en cuisson douce, jeunes poireaux et crème de champignons

Le Pigeon rôti laqué, purée de haricots de Paimpol, mini légumes d'Eric Roy

Dégustation de fromages

Transition gourmande

Le citron sur sablé breton , meringue à l'italienne, sorbet au thym citron, sauce au thé Earl Grey



Notre suggestion avec le menu dégustation 65€

L'harmonie Mets et vins

Sélections de 6 verres de vin de 8cl