



### *Menu « Des Essences Retrouvées » à 55,00 €.*

Laissez-vous guider par notre Chef « Yannick OLLIVIER » sur les sentiers de la découverte autour d'une dégustation « Signature » de 5 plats. Pour l'ensemble de la Table.

### *Menu « Invitation aux Saveurs » à 42,00 €.*

Rouget Barbet, Salsa de Mangue aux Tomates Cerises et Sudachi.  
Ravioles de Foie Gras de Canard, Espuma d'Asperges.  
Pépites de Ris de Veau, Teriyaki de Coquillages et Shii-Takés. *suppl. 4,50 €*

Tataki de Thon Rouge au Melon, Sésame doré, Vinaigre de Riz et Soja.  
Veau au Sautoir, Œuf de Capelan, Nectar de Pois Verts au Wasabi.  
Grillade de Bouche à Oreille.

Sélection fromagère du moment. *suppl. 7,00 €*

Mousse Cappuccino, Shortbread au crémeux iodé.  
Sablé Breton, Citron vert et Yuzu, sorbet Pomme rôtie, Cannelle.

### *Menu « Eveil des Sens » à 35,50 €.*

Croque de Saumon aux éclats de Paprika.  
Ravioles de Volaille, Moutarde des Capucins, effluves de Mâche.

Daurade Grise au Lait de Coco, Kasha et Perles du Japon.  
Noisettes de Cochon, Bois de Réglisse, Panais à la Noisette.  
Grillade de Bouche à Oreille.

Assortiment fromager affiné par nos soins. *suppl. 7,00 €*

Gaufre Liégeoise, Poire caramélisée, Sorbet au Chocolat Noir.  
Chou Craquelin au moelleux Pralin.

### *Menu « Retour du Marché » à 24,00 €.*

*Servi midi et soir jusqu'à 20h15 du mardi au vendredi midi sauf jours fériés.*

*Menu élaboré au retour du marché, revisité tous les jours.*

Entrée au choix + Plat ou Grillades *avec ou sans suppl.* + Dessert ou Fromages. *suppl. 3,50 €*

### *Formule du Marché à 20,00 €.* Servi uniquement le midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.

