

N o t r e M e n u

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire, concoctée par notre cheffe Stéphanie Clément et toute son équipe, autour de produits frais et de saison.

Ouvrez votre esprit, redécouvrez les aliments de votre quotidien et laissez-vous surprendre...

Bon appétit.

5 5 €

Moutabal

Condiment tomate pimentée, chips de semoule, huile de coriandre

Ceviche de langue bleu

Citron brûlé, courgettes, pickles d'échalotes, pousse de petits pois

Tartare d'agneau

Huile de feuille de figuier, amandes, figues, salicorne

Focaccia

Stracciatela, ketchup de cèpes

Noix de veau

Aïl noir, échalotes confites et pickles, jus de veau

Coco de Paimpol

Beurre d'estragon, premières girolles, Pecorino au poivre, croûtons de focaccia

Pavlova fine

Syphon et brunoise de concombre, crème montée mascarpone,
sorbet citron vert, agastache

Chocolat noir Origine

Croustillant feuillantine, confit d'échalote, sorbet framboise

M E T S & V I N S

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner votre menu à l'aveugle avec un accord mets et vins. Deux formules proposées pour satisfaire les amateurs ou les connaisseurs.

BALADE DANS LES VIGNES

24€ par personne
En 3 temps

PLÉNITUDE

39€ par personne
En 5 temps



O u r M e n u *Menu*

Allow our chef Stéphanie Clement to guide you to discover a culinary experience that her team and her self have created. Based on seasonal products.

Open your mind, rediscover the flavors of your daily life and let yourself be surprised.

Bon appétit.

5 5 €

Moutabal

Spicy tomato condiment, semolina chips, coriander oil

Ceviche of blue ling

Burnt lemon, zucchini, shallot pickles, pea shoots

Lamb tartare

Fig leaf oil, almonds, figs, samphire

Focaccia

Stracciatella, porcini mushroom ketchup

Veal nuts

Black garlic, candied shallots and pickles, veal jus

White bean "Coco de Paimpol"

Tarragon butter, first chanterelles, black pepper Pecorino, focaccia croutons

Pavlova

Cucumber, whipped mascarpone, lime sorbet, agastache

Origin dark chocolate

Crispy feuillantine, shallot confit, raspberry sorbet, purple shiso

W I N E P A I R I N G

Our head sommelier invites you to enhance your blind tasting with a wine pairing.

We offer 2 choices for both, wine amateurs and connoisseurs.

WALK IN THE VINES

24€ per person

3 sequences

MAGNITUDE

39€ per person

5 sequences

