

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 €

Féta Kalios

croustillante - aïoli de dattes - salade d'herbes au Xipister
olive Kalamata

Houmous de cacahuète

chou-fleur grillé - Sriracha maison
pois chiche croustillant - coriandre

Saint Jacques de Normandie

mousseline de panais - salsa Macha - émulsion de barbe au miso

Tarama maison

poireau grillé - citron main de Buddha
pain Batbout - Zataar

Faux filet

Jus de veau - ketchup de cèpes

Topinambour

Shitake - sarrasin

Sablé de Plougastel

crème frangipane-pécan - agrumes
crème citron - glace pécan

Crémeux chocolat Origine

dacquoise sarrasin - tuile de cacao
salsifis confits & glacés

M E T S & V I N S

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner votre menu avec un accord mets et vins.

BALADE DANS LES VIGNES

29€ par personne

En 4 temps

O u r M e n u

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 €

Feta Kalios

breaded - date aioli - Xipister herb salad

Kalamata olive

Peanut hummus

grilled cauliflower - house made Sriracha,

crispy chickpea - coriander

Normandie scallops

parsnip mousseline - Salsa Macha - miso emulsion

House made tarama

grilled leeks - Buddha's hand lemon

Batbout bread - Zataar

Aubrac Beef Faux-filet

Veal jus - porcini mushroom ketchup

Jerusalem artichoke

Shitake - buckwheat

Plougastel crumble

frangipane-pecan cream - citrus - lemon cream,

pecan ice cream

Dacquoise buckwheat,

chocolat Origin cream - crispy cacao tuile

salsify ice cream & confit

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.

WALK IN THE VINES

29€ per person

4 sequences