

# 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

## **Ceviche de saint jacques**

leche del tigre - chips de maïs - poudre de corail

## **Tarama maison**

poireau grillé - citron main de Buddha  
pain Batbout - Zataar

## **Faux filet**

Jus de veau - ketchup de cèpes

## **Butternut**

Shiitake - sarrasin

## **Sablé de Plougastel**

crème frangipane-pécan - agrumes  
crème citron - glace pécan

## **Crèmeux 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

---

## **Scallops ceviche**

leche del tigre - corn chips - coral powder

## **House made tarama**

grilled leeks - Buddha's hand lemon

Batbout bread - Zataar

---

## **Aubrac Beef Faux-filet**

Veal jus - porcini mushroom ketchup

## **Butternut**

Shiitake - 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