

Menu Baptême Gastronomique

Pour les moins de 28 Ans

Apéritif 16€ : coupe de champagne Veuve Elisabeth brut Blanc ou cocktail maison

145 € Pour 2 personnes au lieu de 236 €

Entrée au choix, Poisson ou viande, Dessert au choix

Les entrées

Noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Morlaix

En carpaccio, kaki "Permison", fruit de la passion et perles de caviar citron
Rôties au beurre demi-sel, pickles et coulis de kaki aux épices et combava
Avec Supplément : Nano de caviar Oscietre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

-Ou-

Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao

Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao,
carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et
coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre
toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les Plats

La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »

Raviole de légumes automnaux aux épices orientaux, éclipse de potiron et
mousseline de potimarron, jus de cucurbitacée à la cardamome

-Ou-

Coeur de ris de veau français rôti,

brisure de noix de Kenari au caramel salé épicé.

Polenta aux cèpes, cromesquis de ris de veau, potimarron,
jus de veau aux saveurs d'houblon et de sarrasin

Les Desserts

Mini poire pochée sur son croustillant au sarrasin et grué

mousse légère à la poire et jasmin, crémeux caramel et fève de Tonka, gel
yuzu, tuiles croustillantes au sarrasin, glace aux noix

-Ou-

Le jardin Chocolat & Mangue

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Crémeux au chocolat bio Sierra Léone à la fève de Tonka, terre végétale au chocolat,
ganache montée au chocolat blanc, mangue fraîche marinée aux épices douces,
espuma lacté à la vanille de Tahiti, glace chocolat noir et sorbet mangue.

40€

Formule «Esprit du Vin» (en supplément par personne)

Notre Sommelière Emy Hottois vous propose un accord
de 3 verres de vin en 6cl à l'aveugle sur ce menu Baptême (non modifiable)

Eaux minérale 75 cl 6€

Boisson chaude 4€