
Menu Georgette

Biscuit de Sandre, arc en ciel de radis

Condiment à la baie rose

Pike fish mousse, radish rainbow with pink pepper

Ou/Or

Œuf Parfait, cappuccino d'asperges vertes

Soft egg, with green asparagus foam

Cabillaud aux vapeurs marines

Emulsion de pommes de terre

Cod fish with sea vapors and potatoes foam

Ou/Or

Suprême de volaille rôti

Déclinaison d'artichauts

Roasted chicken from our region with artichokes

La fraise en cascade

Compoté de rhubarbe au gingembre

Strawberry and rhubarb compote ginger flavour

Ou/Or

Le chocolat et la noisette en différentes textures

Glace «Caraiibes 66%»

Chocolate and hazelnut cake, «Caribbean 66%» ice cream

42 euros

Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Raviole ouverte de tourteau

Fenouil, émulsion de carapace au curry

Crab ravioli and fennel, shell foam with curry

Turbot de Roscoff, Morilles et asperges blanches

Cuisinées comme un risotto

Turbot fish from Roscoff, Morels and asparagus

Cooked like risotto

Selle d'agneau rôtie, asperges vertes cuisinées

au lard de porc noir de Bigorre

Saddle of lamb, green asparagus cooked with ham

Un retour en enfance, «Petit LU» Framboise - Pistache

Fall back into childhood, «Petit LU» Raspberry - Pistachio

59 euros