
Menu Georgette

Moules et feuille de shiso en tempura
Soupe iodée au curry rouge
Tempura mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour
Ou/Or

Grenouilles, noix et foie gras
Royale d'oignons de M.Caillot
Frogs, walnuts and duck foie gras with onion cream

Lotte à la vapeur
Salsifis cuisinés à la fève de tonka et beurre blanc
Steamed monkfish with salsify and tonka bean flavor
Ou/Or

Volaille de Champagne
Châtaigne et topinambour
Poultry from our region, chestnut and jerusalem artichoke

Le chou à la pistache et vanille de Tahiti
Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti
Ou/Or

Tarte au Chocolat «Manjari»
Myrtille sauvage
Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry

55 euros

Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table
Served for the whole table

Veau et anguille fumée taillés au couteau
Consommé froid parfumé à la bergamote
Veal and smoked eel tartar, cold crustacean consommé

Saint Jacques de la Rade de Brest
Choux farcis au corail, «kombuchou»
Scallops from our coasts and cabbage

Ris de veau braisé au jus
Purée de pomme de terre au beurre noisette
Roasted sweetbread and mashed potatoes with brown butter

L'exotique, rhum arrangé et vanille de Madagascar
Exotic fruits, rhum et vanilla from Madagascar
75 euros