

LA TABLE DE L'INITIAL

Entrées

- Tartine de pain ancien, canard confit et rocamadour rôti, émulsion au miel. **9.00€**
- Poke Bowl de daurade, riz vinaigré, avocat, légumes croquants, fruits frais et graines torréfiées. **9.00€**
- Mille-feuille de tomates et son sorbet, crémeux et huile de basilic. **8.00€**

Plats

- Filets de rouget snackés, déclinaison de carottes, biscuit éponge au persil et écume de safran. **20.00€**
- Ballotine de suprême de volaille label rouge, ricotta, caviar d'aubergine, pignons de pin et citron confit. **17.00€**
- Épaule d'agneau roulée en croûte d'herbes, pesto à la noisette et à la menthe, jus corsé. **18.00€**

Desserts

- Pêche en texture, crémeux de fromage blanc et lavande. **8.00€**
- Poire belle Hélène, crème à la vanille, coulis de chocolat noir et sorbet poire. **8.00€**
- Palet breton au cacao, caramel au beurre salé, mousse chocolatée et coque de chocolat blanc. **8.50€**