

*« Nous sommes ici dans la forêt, ma cuisine doit rester vraie »
Bruno Poiré, Chef étoilé Michelin.*

Entrée + Plat + Dessert 63€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 46€

Entrée au choix 18€

*Carotte en texture épicée, extraction de jus à la cardamome,
Caille rôtie, ravioles de betterave à la ricotta yuzu,
L'improvisation du jardinier, *
Carpaccio de Saint-Jacques Bavaroise de céleri tartare d'huitres,
Melba de tourteau rafraîchi d'un gel de pomme granny Smith.*

Plat au choix 32€

*Filet de bœuf rôti, escorté d'un gâteau de maïs,
Homard Breton grillé au thym citron, risotto
crémeux aux artichauts, +3€
Veau la côte braisée en délicatesse, poêlée de légumes d'automne,
Saint-Pierre cuit à basse température, pousses d'épinards aux
coquillages, jus d'une bouillabaisse,
Nos gnocchi truffés, * Suggestion végétarienne. **

Dessert au choix 18€

*Sélection de fromages de Marie Quatrehomme,
Gourmandise de poire en tarte toffee,
Pavlovita au chocolat,
Pomme cuite à la citronnelle caramélisée, sablé breton au beurre demi-
sel,
Fraîcheur de fruits en texture, sirop d'hibiscus.*