

## MENU DEGUSTATION : 70€

Tartare de langoustines et huitres et fruits de la passion 



Foie gras du bord de mer, confit de Kombu au Yuzu 



*Rafraîchissement à la fraise, note de sauge-*



Homard rôti aux senteurs de verveine 



Sablé croquant et fromage frais breton aux herbes



*Petit baba floral retour du verger* 

 sans lactose

 sans gluten

Provenance de nos viandes : d'origine française sauf les ovins qui sont d'origine Irlandaise.  
Allergènes: la liste des produits « Allergènes » est disponible avec le **QR code** présent sur votre table ou auprès du Maître d'Hôtel.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Supplément de 15€ pour les clients « Forfait » désireux de découvrir le menu dégustation

Prix nets TTC hors boissons, exprimés en Euros et service compris.