



Menu en Trois Temps 75 €/pers
Menu et Accord mets et vins 150 €/ pers (3 verres de vin)

Truffes « Tuber Aestivum » de Guillaume Ge,
en risotto lié au parmesan

ou

Les Tomates de « Plein Champ »,
cruées, marinées, confites, burrata fumée allégée, sorbet tomate basilic

Le Rouget,
cuit en deux façons, courgettes et fleurs sous toutes ses formes,
soupe de poissons de roche safranée

ou

Le Pigeonneau de Marie Le Guen,
rôti sur coffre, les cuisses confites, carottes de Mr Latour en différentes façons,
jus de carcasses acidulé

La Framboise,
fraîche, glacée et en compotée, meringue moelleuse et pesto d'estragon

ou

Le Lait,
en confiture et en mousse légère fumée au bois de hêtre, riz au lait et crème glacée acidulée

En supplément : Fromages sélectionnés par « Pierre Rollet et Producteurs locaux » 18 €