

MENU DÉGUSTATION

79 € par personne

Duo d'asperges au saumon fumé, sauce gribiche



Foie gras mi- cuit, rhubarbe en chutney et en chips



Granité



Pavé de Cabillaud, andouille au lard rôtie, mousse
d'oignons de Roscoff caramélisés



Assortiment de fromages bretons et son mesclun



Croustillant aux baies



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** ci-contre ou auprès du Maître d'Hôtel.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Supplément de 22 € pour les clients « Forfait » désireux de découvrir le menu dégustation
Prix nets TTC hors boissons, exprimés en Euros et service compris.

