



Menu Prestige.

.. Amuse-bouche ..

Amuse-bouche selon l'inspiration du chef

.. Entrées ..

L'Assiette du pacifique.

Cannelloni croustillant de langouste et mayonnaise crustacé, thon jaune en tataki mariné à la japonaise 12 heures, samossa de troca au curry et tempura de crevettes au combava

Le Cerf.

Tataki de filet de cerf en panure de kasha, gyosa de cerf et choux pommé à l'huile de sésame et au soyo, mousseline au sarrasin grillé et au miso fermenté

.. Plats ..

La Caille.

Suprêmes de cailles de La Tamoia grillés et marinade chermoula au cumin, croustillant de cuisses confites façon kefta, taboulé de petit épeautre aux pistaches, pesto de menthe fraîche et jus de caille en vinaigrette à l'huile d'olive bio Cornicabra de chez Alexis

Le Thon.

Thon bacci mariné et panné à la japonaise, petits haricots noir azuki, bouillon parfumé au dashi et citron confit, tuile craquante au deux sésames et tartare de thon au persil chinois

.. Fromage ..

Assortiments de trois fromages de caractère selon disponibilités et goûts, confiture maison et pain de campagne

.. Desserts ..

La Figue.

Figues du pays rôties au caramel d'épices et figues en carpaccios, pain d'épices maison toasté et glace artisanale à la vanille et à l'huile d'olive

Le Baba.

Baba au rhum traditionnel imbibé au sirop aromatisé à la vanille de Lifou et au rhum du pays, chantilly légère à la cannelle, badiane et cardamome

Le Citron.

Sablé breton aux agrumes, crémeux au citron vert, meringue française croustillante et chantilly légère aux zestes d'agrumes