

# La Carte

Menu dégustation : (9 plats défini) **68€ /PERS**

*Servi pour l'ensemble de la table le midi jusqu'à 13h et le soir 20h30*

## Pour Démarrer

Le Boeuf Wagyu Japonais en deux services: snacké, servi avec un crémeux de panais, mizuna et sésame wasabi en bouillon façon miso, champignons et wakamé **29€**

Le chou fleur et saumon Label Rouge en bavaroise et crème de Saumon au curry Madras, crumble de parmesan au cumin et thé Lapsang Souchon **17€**

## La Marée

La Saint Jacques de Plongée de la Baie de Saint Briec snacké, fondu de poireaux au gingembre, jus au corail d'Oursin et chips de riz soufflé **17€**

*Le poisson suivant le retour de pêche*

## La Boucherie

La Pressa de Cochon Ibérique poivrons légèrement vinaigrés, chorizo, cristallines de pomme de terre et purée d'épinard au basilic **28€**

## Le Fromage

Dégustation de Fromages affinés et ses condiments **10€**

## Les Douceurs

La figue de Solies compotée à la fève de Tonka, dacquoise à la noisette, crème légère au chocolat blanc Opalys, sorbet fromage blanc **9€**

La Pêche poché dans un sirop à la verveine, crème de chiboust à la Mangue, crumble et sorbet Pastèque **9€**