

Business lunch

Entrée, plat ... selon l'inspiration
(possibilité en 1h)

55€

Sélection de vins 19€

Sélection sans alcool 14€

La balade printanière

Les dégustations

Les crevettes obsiblué

Agrumes / butternut / corail de homard

La Saint Jacques

Barbe di fratte / huile de courge / kombu

La marée du jour

Navet chandelle / anchoïade / garum

Les nèfles du Japon

Yuzu / sarrasin / thym

Mignardises

Version courte 79€

Sélection de vins 29€

Sélection sans alcool 22€

Version longue ** 105€

Sélection de vins 39€

Sélection sans alcool 32€

Le chariot de fromages de la fromagerie Catherine

En supplément: 22€

En remplacement du dessert: 12€

Menu Equinoxe

Les dégustations

Le crabe royal

Jambon cru / daïkon / estragon

Les asperges du pays

Huître spéciale d'Isigny / agrumes / dulse

Les navets chandelles

Anchoïade / garum / combava

Au gré de la marée...

Aubergine / boeuf / orzo

Les nèfles du Japon

Yuzu / sarrasin / thym

Menu Cueillette

Les dégustations

Le chou rave

Kombu / daïkon / estragon

Les asperges du pays

Beurre binchotan / agrumes / dulse

Les navets chandelles

Noix de cajou / carotte / combava

L'aubergine

Chou rave / miso / ciboulette

Les nèfles du Japon

Yuzu / sarrasin / thym

Menu Solstice 130€

Sélection de vins 49€

Sélection sans alcool 42€

Menu Cueillette 105€