



DINER

## MENU DÎNER

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

41€/personne *hors suppléments*

### ENTRÉE + PLAT + FROMAGE\* + DESSERT

46€/personne *hors suppléments*

#### NOS ENTRÉES

#### PRIX CARTE

Kimchi / Maquereaux gravlax / Radis blue & green meat	12€
Brousse de brebis / Clémentine / Crumble amandes et pain grillé	12€
Foie gras de canard / Combawa / Livèche / Ananas, piment, gingembre (+3€)	15€
Notre pâté en croûte fait maison à quatre mains (+3€)	16€

#### NOS PLATS

Eryngiis rôtis / Salsifis glacés / Cacao et café / Vierge de noix	19€
Poitrine de veau fondante / Héliantis / Poire, Verjus et Wasabi	22€
Noix de Saint Jacques** / Topinambour fumé / Chorizo / Sabayon miso (+5€)	27€

#### NOS DESSERTS

Kiwi / Menthe poivrée / Aloe vera / Citron vert	12€
Noisette / Fruit de la passion / Café	12€
Mousse au chocolat tiède Xoco*** / Banane / Régilisse (+3€)	14€
Assiette de fromages - Fromagerie Les Trois Jean (4 morceaux)	12€

*\*2 morceaux de fromage / \*\*Label rouge de la Baie de Saint-Brieuc /*

*\*\*\*Xoco est un chocolat d'exception 100% traçable.*

