

Nous

Restaurant gastronomique

Cuisine d'auteur

## Un voyage au déjeuner

( du mardi midi au samedi midi)

Mises en bouche

\*\*\*

« Le végétal rencontre la mer » :

Effeuillé de tourteau à la pimprenelle et citron vert, velouté d'asperges blanches au  
raïfort

Domino de thon grillé, laqué d'un suc de carottes, condiment pomme-pamplemousse

Huitre végétale, velours de chou fleur, sarrasin grillé et poutargue

Pointe d'asperge blanche cuite dans un bouillon de mer du sud, crevettes et cappuccino  
marin

\*\*\*\*

Merlu de petit bateau cuit meunière, coquillages au gingembre, ~~pak-choï~~, sabayon  
d'une hollandaise

Lichette de haddock, condiment printanier, vinaigrette de mon papy

Chantilly de pomme de terre, jaune d'œuf confit au soja marin, ~~wakamé~~ de Loctudy

OU

Filet de canette rôti au thym, asperges vertes grillées,

Semoule ~~crousti-~~ moelleuse, crumble d'olives noire

et jus corsé

Morilles poêlées au condiment, écume d'ail des ours

~~Brocolettis~~ à la flamme, ~~cebettes~~ et sauce à l'absinthe

\*\*\*\*

Le dessert de Mathieu : Pour finir ce voyage une constellation autour du chocolat, de  
fruits de saison, d'épices, un parfum d'enfance...

Menu à 38 euros