

Menu

Entrées

L'arraignée de mer, en raviole ouverte fraîche. Fenouil, algues & citron.

Le foie gras du Mée, mi-cuit et fumé au foin, rhubarbe.

Plats

La pêche du jour, artichaud poivrade au dashi et lard, émulsion pimentée.

Le veau, onglet et ris glaçé, aubergines aux herbes, champignons du Pot, jus réduit au sarrasin.

Fromages 12 €

L'assiette de fromages affinés de la Maison Balé.

Desserts

La pomme Granny-Smith, en sorbet, émulsion chocolat blanc-vanille, cranberry.

La fraise de Romillé et le sapin de St Gilles

1 entrée / 1 plat / 1 dessert	55 €
2 entrées / 1 plat / 1 dessert	62€
2 entrées / 1 plat / fromages / 1 dessert	72€
2 entrées / 2 plats / fromages / 1 dessert	82 €