

Menu « Expérience » (Bistronomique)

Menu complet 135.- / Avec 1 entrée 115.-

Plateau de fromage d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements, supplément 17.-

Amuse-bouche de bienvenue

Foie gras aux épices comme un mille-feuille, pomme, figues,
brioche au fruits sec

Demi-homard Breton, salsifis et jus échalotte cacao

Filet de pigeon et sa cuisse confite,
mousseline de céleri, noisettes torréfiées et jus cannelle-réglisse

Carottes fanes confites à la reine des prés, sorbet konatsu
et émulsion galanga

Déclinaison d'agrumes en textures

Mignardises

De ma passion, j'en ai fait mon métier !

Mes créations n'ont pas de frontières, bien que je m'inspire de ce que nos lacs,
nos montagnes et nos forêts nous offrent.

Je puise mes produits auprès des producteurs locaux au gré des saisons !

Ma cuisine est sans limite, juste des saveurs qui s'entremêlent,
pour ainsi donner naissance, à de nouvelles émotions...

Sébastien