

# Harmonie

Tourteau des côtes bretonnes en fines ravioles de radis, curry

~

Chou fleur d'Herblay meunière, graines de moutarde, lavande

~

Gnocchi au caviar d'Aquitaine, ficoïde glaciale, sauce crémeuse

~

Homard des îles Chausey, mousseline d'artichaut, sarrasin vinaigré

~

Poulette pattes noires contisée au corail de homard  
chou vert à l'estragon, pince en tempura, bisque et jus de carapace

~

Noisette « Tonda Gentile delle Longhe », panna cotta, praliné croustillant

~

Poire Conférence pochée au galanga, pain de Gênes et lait d'amande

- 195 -

# Résonance

Libre inspiration du chef en six temps

- 120 -

# Instant

Déjeuner en quatre temps

- 75 -

*Les menus sont à choisir pour l'ensemble des convives.  
Prix nets en euros. TVA et service inclus.*