

Menu Alchimie

ENTRE EMBRUNS ET LITTORAL

Rouget Barbet de la pêche locale

juste mariné au basilic,
soupe de poisson légèrement gélifiée

Risotto cuisiné au haddock

langoustines bretonnes en épais carpaccio,
émulsion au parmesan de la maison Beillevaire

Turbot des 2 frères délicatement braisé *

asperges blanches et rigadeaux,
sucs d'arêtes et cardamome
(plat servi uniquement dans le menu en 5 services)

Lieu de ligne confit puis grillé à la flamme

raviole de betterave et poutargue,
sauce onctueuse au vin rouge et essence d'herbes

Dessert de notre chef pâtissier Jérémie Bousseau

(à commander en début de repas)

* uniquement dans le menu en 5 services

Menu en 5 services 160 € – L'accord mets et vins, en 5 séquences 90 €

Menu en 4 services 120 € – L'accord mets et vins, en 4 séquences 70 €