



## Le Menu du déjeuner...

### Cocktail de poche :

Palourdes Belle-Ile.

Galette soufflée à l'oseille, feuille de chou tendre.

Merlan brillant, crumble vert, tranche de moelle.

Royale d'étrille, marmelade de fenouil à la verveine.

Queue de bœuf à la cuillère, fondue de poireaux à l'huile de sésame.

### La tomate :

velouté naturel - farci de poivrons, de moules de bouchot.

Des petites *grappes* saisies en aigre-doux au basilic.

Dorade royale pochée sur un lit de sel aux aromatiques.

Vierge à la citronnelle.

Chiffonnade de roquette au beurre doux, coques et maccheroncini.

Les desserts de Pierre Gagnaire