

Glace d'huître | tartare de thon rouge, salade Félicia ;
sirop de betterave rouge fumé.
Soupe de pomme de terre iodée.
Plantes et algues sauvages du Croisic.

Corolle de Saint-Jacques d'Erquy aux noix.
Oignons grelots et trompettes de la mort, crème de parmesan au curcuma.

Gambero rosso amontillado et citron vert ;
salsifis, gouda, potimarron ; bouillon de concombre au poivre vert.
Bisque en tasse.

Spaghettini maison au caviar osciètre : asperges vertes de Mallemort
et anneaux d'encornet.
Royale au cerfeuil.

Aiguillettes d'ormeau | foie gras de canard poché | figatellu.
Trévisé, puntarella, poire passe-crassane.
Consommé de boeuf perlé.

Tout petit gigot d'agneau de Castille macéré dans un yaourt de brebis épicé –
les tranches fines sont enrobées du jus de cuisson à la mélasse de caroube ;
pâte de datte medjoul | raisins de Corinthe | cranberries.
Crépinette Burgos.

Le grand dessert.

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Damien Hervé peuvent vous proposer
un accord mets et vins tenant compte de vos goûts. 135 €

310 € Prix Net (boissons non incluses)