

***Menu découverte***

*Servi pour l'ensemble des convives d'une table*

**65.00 €**

**Variation autour du foie gras de canard**

*Parfait foie gras et pommes confites à la gelée de cidre*

*Terrine de foie gras aux agrumes et fève tonka*

\*\*

**Coquilles st jacques sautées, jeunes pousses de salade mélangées**

*Grecque de légumes d'automne, émulsion de cresson sauvage*

\*\*

**Rouleaux craquants de blé noir et Parmentier de tourteaux bretons**

*Armoricaine comme autrefois*

\*\*

**Médallions de homard breton poché doucement dans un bouillon parfumé**

*Indienne céleri, gingembre, poivrons*

\*\*

**Arlequin de sole soufflée à la mousseline de langoustines, sauce champagne**

*Où*

**Dodine de filet de lapereau au chorizo doux,**

*Jus court, écume de noisette de nos campagnes*

\*\*

**Deux desserts**

*Macaron, pistache et chocolat*

*Tuile « comme du verre » crème brûlée aux noisettes,*