

Menu de saison

Entrées

Tataki de bœuf (France)

Sauce vitello tonnato, légumes pickles

Beef tataki, vitello tonnato sauce, Sour vegetables

Ou

Ceviche de bonite au lait de coco

Huile de coriandre et zestes de citron vert

Tuna fish ceviche in coconut milk.

Coriander oil and lime

Plats

Pavé de cabillaud, wok de légumes croquants

Consommé de homard, Vierge d'herbes à l'huile d'olive

Cod fish, wok of vegetables Lobster consommé,

Mix of aromatics herbs marinated in olive oil

Ou

Risotto crème de brocolis, champignons sautés

Copeaux de parmesan et mimolette

Risotto, brocolis cream, mushrooms

Pieces of parmesan and mimolette cheese

Ou

Magret de canard (France) Laque miel soja

Purée de patates douces et fruits de la passion

Duck breast (France), soft spices

Mashed sweet potatoes and passion fruit

Entrée, plat et dessert : 39 euros

Entrée et plat : 37 euros

Plat et dessert : 34 euros

Menu Avenio

Entrées

Gambas rôtie, taboulé de quinoa et légumes

Bisque de crustacés

Roasted shrimp, taboulé of quinoa and vegetables

Shellfish sauce

Ou

Croustillant de boudin noir et Saint Jacques

Ventrière de cochon noir de Bigorre

Scallops and black sausage Dried wild pork breast

Plats

Escalope de lotte,

Boulgour aux épices douces et aux légumes

Beurre de coquillages au curry Breton

Monk fish Shellfish sauce in curry

Boulgour in soft spices and vegetables

Ou

Epaule d'agneau confite (France),

Compotée d'oignons, jus de viande à l'ail noir

Ecrasé de pommes de terre au beurre de ciboulette

Lamb shoulder, onions stew, meat juice in black garlic

Mashed potatoes in ciboulette butter

Entrée, plat et dessert : 49 euros

Entrée et plat : 47 euros

Plat et dessert : 44 euros

Desserts

Assiette de fromages et chutney

Cheese and chutney

Saint Marcellin affiné

Refine Saint Marcellin cheese

Diplomate vanille, confit de myrtilles sauvages

Sablé breton

Vanilla cream, blueberries stew, pieces of biscuit

Chocolat croustillant à la cacahuète

Crunchy chocolate and peanuts

Pavlova à la mangue et passion

Mango and passion fruit pavlova