

Chef Christophe Poard

SAVEURS

85€

DOUCEUR DU CHEF

32€

MISE EN BOUCHE

28€

POMME LADY, GLACE DE HARENG FUMÉ, TRUITE "DE PARNÉ-SUR-ROC"

35€

SUPRÊME DE " COUCOU DE RENNES " AUX ÉCREVISSES

45€

CRÈME DE CAMEMBERT "MAISON BORDIER" TRUFFÉE, ŒUF FERMIER "DE LA BODINIÈRE" BASSE TEMPÉRATURE

24€

CHAMPIGNON MERINGUÉ, ÉPONGE AU THÉ MATCHA,
GLACE DE FIGUE AU SAFRAN "ENZO TRIQUET DE SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT"

23€

Les mets sont tous proposés à la carte.