

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.