



Quelques mises en bouche dans l'esprit Celte...

-

Les Saint-Jacques taillées épaisses, tiédies à la coquille brûlante,
huile et vinaigre d'amandes sauvages & sorbet corail à l'Absinthe...

-

La Saint-Jacques rôtie au beurre de langoustines, moules du Mont St Michel,
quelques cubes, tripettes et racines...

-

Le Grog au cidre fermier, Calvados & feuilles de céleri...

-

La Saint-Jacques cuite aux cèpes et feuilles de châtaignier,
endives caramélisées au vin de noix, risotto de céleri rave
à la truffe noire, jus d'un jarret de Veau...

-

La Galette bretonne fourrée aux agrumes et fruits secs,
crème glacée au Chouchen...

-

Quelques sucreries pour terminer...

89€ / personne