

**Haricot coco**  
en fin velouté, mousse combawa.  
39 €

**Raviole de potimarron à la farine de châtaigne**  
émulsion cresson.  
36 €

**Courgette violon**  
à l'huile d'argan.  
45

**Gnocchi aux herbes**  
artichaut.  
40 €

### ***Nos Affinages...***

Fromages affinés par Monsieur Bordier à Saint-Malo.  
22 €

Prix nets et service compris.  
Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.  
Aucun règlement par chèque n'est accepté.

### *Créations sucrées...*

*...de notre Chef pâtissier Fabrice Didier*

**Chocolat, caramel et cacahuètes**  
caramel de cacahuètes à la fleur de sel,  
sorbet au chocolat noir 72 % du Venezuela.  
35 €

**Amande du Val Di Noto et sudachi**  
en « calisson » acidulé de sudachi, glace amande de Sicile, rafraichi de  
thé Oolong.  
30 €

**Ananas et café bio du Pérou**  
l'ananas Victoria à la vanille et citron vert, le jus servi givré,  
café bio du Pérou en différentes textures.  
32 €

**Chocolat fumé et coing**  
soufflé au chocolat fumé de Papouasie Nouvelle Guinée,  
sorbet et coings pochés aux épices douces.  
*(préparation et cuisson, 15 minutes de patience)*  
36 €

**Potimarron, combava et miel**  
le potimarron confit, crémeux de combava,  
glace et crème au miel de la colline des Maures.  
30 €

Prix nets et service compris.  
Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.  
Aucun règlement par chèque n'est accepté.