

AU FIL DU ZINC

CHABLIS

MENU DÉCOUVERTE

Un parcours en 6 temps selon l'inspiration du Chef. **120 €**

Avec accord mets & vins. **180 €**

Menu servi pour l'ensemble des convives.

À LA CARTE

L'APÉRITIF

Pâté en croûte de cochon de la ferme de Clavisy et poulpe des côtes bretonnes, pimenton et pieds de cochon. Condiment clémentine, baie d'argouse. **22 €**

Tartine de notre pain au levain, beurre demi-sel et truffe melanosporum. **15 €**

ENTRÉES

Escargots de la ferme Helix, gnocchis, céleri et persil. Hollandaise au beurre noisette. **23 €**

Œuf bio du bois de la dame façon Florentine, pousses d'épinard et vieux parmesan.

Grosse mouillette au jambon blanc. **18 €**

Version truffe noire. 35 €

Saint-Jacques de la rade de Brest servie crue, orange sanguine, butternut et pistache. **25 €**

PLATS

Truite de Crisenon confite et fumée au curry noir, carotte et fruits de la passion.

Beurre de carottes à la baie de passion et chipotle. **28 €**

Canard de la ferme Rabuat grillé aux épices douces, betteraves, pruneau et tamarin.

Bao des cuisses confites. **35 €**

Ris de Veau doré aux algues, cresson, moules fumées et citron confit.

Jus de veau au Vadouvan. **60 €**

FROMAGE & DESSERTS

Brillat Savarin, poire vanille et fève de Tonka. **12 €**

Pomme, yuzu et sésame noir. **18 €**

Bananes caramélisées au Saté, chocolat chaud et cacahuètes. **16 €**

Notre pain qui accompagnera votre repas est fait maison à base de levain naturel de petit épeautre de la ferme de Bois Choppard et farine de blés anciens du Moulin de Ravières.

Beurre cru ½ sel de la Fontaines des veuves. **3 €**

Le menu évolue au fil des saisons et célèbre le meilleur des produits de notre région, issus d'une sélection de producteurs partenaires. La liste de nos producteurs est à retrouver sur notre site internet.

Prix nets. Taxes et service compris. Origine des viandes française et UE. Paiement espèces et carte bancaire.