

En 5 services selon l'inspiration du Chef
110 € ou 155 € avec 3 vins

En 7 services selon l'inspiration du Chef
135 € ou 190 € avec 4 vins

5 dishes organised by the chef
110 € or 155 € with 3 wines

7 dishes organised by the chef
135 € or 190 € with 4 wines

Asperge verte d'Anjou – Lait de chèvre caillé 32 €
Légèrement fumée à la menthe « Pouliot », œuf de caille confit

Tourteau de Loctudy – Mousse yuzu 43 €
Chair relevée à la Savora, avocat

Homard bleu – Bourgeon d'épicéas 48 €
Servi froid, aubergine & asperge sauvage

Mousseron de la Saint-Georges – Bouillon de champignon 35€
Raviole, foie gras de canard & vinaigre de Banyuls

Lotte de petit bateau – Fumet de haddock 50 €
Imprégnée de rocou, asperge blanche & morille

Saint-Pierre de pêche côtière – Beurre blanc à la poutargue 52 €
Piqué au laurier, salades douce & amère

Ris de veau - Jus aux herbes 49 €
Crousti-moelleux, petit pois à la Française

Pigeon de la ferme du Renard Rouge – Jus au malt de raisin 53€
Rôti sur le coffre, carotte de Neuville & orange sanguine

Agnelet du Pays-d'oc – Jus corsé à l'ail des Ours 55 €
La selle sautée, le rognon pané, gnocchi

Petit suisse Malo – Huile de vanille 15€
Pulpe de céleri, livèche

Rhubarbe – Vanille de Bora-Bora 21 €
Craquante, confite & sorbet

Pamplemousse – Thé vert au jasmin 21 €
Sur une délicate gelée, meringue craquante

Fraise du Loiret – Lait Ribot 21 €
Crue, compotée & pickles

Chocolat Grands Crus – Biscuit streuzel 21 €
Jeu de textures

Le grand dessert de Joana 26 €
Les quatre desserts en portion dégustation

Green Asparagus from Anjou – Goat's milk cheese 32 €
Lightly smoked with "pouliot" mint, quail egg

Loctudy crab – Yuzu mousse 43 €
Sweet mustard, avocado

Breton Lobster – Spruce bud 48€
Served cold, eggplant & wild asparagus

Mousseron de la Saint-Georges – Mushroom broth 35€
Ravioli, duck foie gras & Banyuls vinegar

Monk fish – Smoked haddock stock 50€
Infused with annatto, white asparagus & morel

John Dory – Bottarga butter sauce 52 €
Laurel flavor, sweet & sour salad

Veal sweetbread – Herb broth 49 €
Pan-fried, French style peas

Pigeon from "Renard Rouge" farm– Dried currants jus 53 €
Roasted, carrots from Neuville & blood orange

Lamb from Pays-d'oc – Wild garlic jus 55€
Grilled saddle, paned kidney, gnocchi

Petit Suisse Malo – Vanilla oil 15 €
Celeriac & livèche

Rhubarb – Bora-Bora vanilla 21 €
Crispy, confit & sorbet

Grapefruit – Jasmin green tea 21€
On a light jelly, crispy meringue

Strawberries from Loiret – Buttermilk 21 €
Raw, compote & pickles

Chocolate Grands Crus – Streuzel biscuit 21 €
Different textures

Joana's special selection of desserts 26 €
Tasting dish of four desserts

Chef de Cuisine : Julien Montbabut

Head Chef: Julien Montbabut

*Prix T.T.C service compris, les règlements par chèque ne sont pas acceptés.
Toutes nos viandes sont d'origine France, Pays Bas.*

*Prices include tax and service, checks are not accepted.
Our meats comes from France, Netherland.*