

Le Chef Laurent Jouault vous fait papillonner autour de ses plats fétiches .

Amusez vous à réveiller vos papilles en butinant de saveurs en épices .

La cuisine est un voyage délicat et subtil .

Nous vous remercions de faire ce voyage avec nous .

Le papillonnage gustatif est conçu pour vous faire découvrir notre cuisine, avec délicatesse et légèreté

pour que vous gardiez un appétit de découverte jusqu'au dessert .

Bonne dégustation





## PAPILLONNAGE I

59€

Dans nos prés,  
Union de magret de canard et filet mignon

~

Sous l'océan,  
Rencontre du prince et de la demoiselle des mers

~

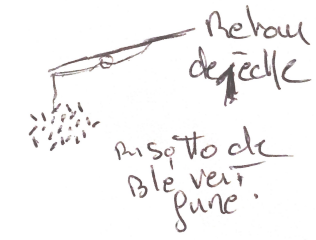
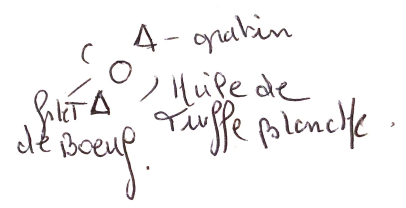
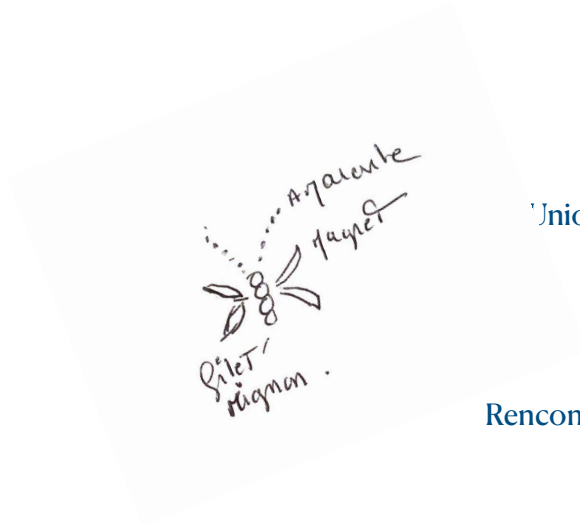
Filet de boeuf breton, virgule à l'huile de truffe blanche

~

Retour de pêche et son risotto en cassolette

~

Douce faim,  
Gwastell chocolat & blanc-manger coco



Prix net / par personne

## PAPILLONNAGE II

89€



Dans nos prés, union de magret de canard et filet mignon

•

Sous l'océan, rencontre du prince et de la demoiselle des mers

•

Bouillon Breizh, raviole au corail d'oursin

•

Tataki de thon, tartare d'algues

•

Filet de boeuf breton, virgule à l'huile de truffe blanche

•

Retour de pêche et son risotto en cassolette

•

Fromage

•

Douce faim,

Gwastell chocolat & blanc-manger coco

Magret  
Filet mignon

Bouillon Breizh  
Hors d'œuvre

Bouillon Breizh  
Raviole corail d'oursin

Tartare d'algues  
Tataki de Thon

4 - gratin  
Filet de boeuf  
Huile de truffe blanche

Retour de pêche  
Risotto de Ble vert  
pune

Prix net / par personne