

LE GOÛTER À LA FRANÇAISE
65€ / PERSONNE

ACCOMPAGNÉ D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE
LENOBLE EXTRA-BRUT V.22
85€ / PERSONNE

L'INFUSION SAN RÉGIS

LES FRUITS FRAIS

LA BOÎTE À GOURMANDISES

Spritz à la farine de maïs et chocolat végétal
Pancake à l'épeautre et au soja fermenté de chez Mama Grana
Sablé à la farine de châtaigne corse et sarrasin

LES 3 CONDIMENTS

Miel de thym de Nicolas Bourg
Crème crue
Confiture de cynorhodon

LE COOKIE

Farine de blés anciens de M. Guichard
Graines soufflées et en praliné, poivre noir Voatsiperifery

LA TARTE

Tarte au sucre, mélilot cueilli par Fabrice Gabriel
Condiment figues myrtilles et citron noir

LE DESSERT À L'ASSIETTE

Prunes en salade, condiment au far breton et pruneaux
Sorbet verveine eucalyptus

LE GÂTEAU

Chocolat Sao Tomé 65% de Nicolas Berger
Pâte de cacao et Puxuri râpé
Glace au lait fermier de Kerbastard