



MENU LOUIS 7 TEMPS

Meringue Miellée, Betterave, condiment wasabi
Craquant de Camembert et Pomelos
Tacos de Sarrazin, Maïs et Citron Vert

Daïkon - Coque - Tagette

Rubans de radis daïkon et coque des cotes de Normandie marinés au vinaigre de riz et mirin
infusé de feuille de tagette, huile d'herbes folles

Œuf Bio - Cendre de Hêtre- Lard de Colonatta

L'œuf Fermier Bio est cuit "Parfait" puis fumé au bois de Hêtre, Jus de Viande Truffé de "Tuber
Uncinatum", Fine Feuille de Lard de Colonatta Juste Voilé sur une Coin du Fourneau.

Cabillaud - Blette d'Ile de France - Bigorneaux

Le cabillaud des cotes Normande sélectionné par notre mareyeur Alain Tesson est cuit doucement à basse
température 52° puis Enveloppé dans une Feuille de Blette brulée à la Flamme garnit d'une Persillade de
Bigorneaux. Extraction de carottes réduite et montée au Beurre de Citron/ Gingembre Pickle.

Canette - Figue de Solliès - Sakura

Filet de canette de Challans rôtie doucement sur sa graisse, Figue de Solliès confite au Miso puis farcit
d'un ragout de foie gras et raisins mi-séchés déglacés au jus de viande acidulé de vinaigre de sakura

Pomme Verte - Estragon - Caramel

Sorbet Pomme Granny Smith et Estragon, Poudre Caramel au Beurre Salé Déstructuré

Framboises - Sainte Maure de Touraine- Poivron Carmen

Cheese Cake au Spéculos Déstructuré Aéré, Fromage de Chèvre Sainte Maure Givré Gratté au Moment sur
Quelques Framboises, Sorbet de Poivron Carmen, Piments Doux Cristallisés

*« Au travers de ce menu c'est un peu de mon identité que je vous invite à
découvrir, mes racines, la Bretagne, mes voyages, un regard vers l'océan, les
pieds sur terre et l'inspiration en quête de nouveaux horizons... »*

Stéphane Pitré