

claude colliot

restaurant

Plats signature

ENTREES / Starters

Chair de tourteau & mousseline d'artichaut 23 €
Crab meat & artichoke mousseline

Foie gras de canard, mangue Thaï au curcuma 22 €
Foie gras of duck & thai mango

PLATS / Main courses

Croustillant de ris veau, pomelos & gingembre 34 €
Crisp Sweetbread, grapefruit and ginger

Selle d'agneau de lait grillée 32 €
Roasted lamb

DESSERTS

Figue & meringue aux épices 13 €
Figs, italian meringo and spices

Larme de chocolat 12 €
Chocolate ganache cream

Chaque plat de la carte est accompagné et parfumé selon l'inspiration et les produits de saison.

Fèves, petits pois, basilic, fraises, asperges, ail des ours...

Citronnelle, coriandre, carottes pourpres, cordifole...

Menu Carte Blanche

59 €

(Une entrée, deux plats, deux desserts)

Choice made by the Chef considering your allergies

Carte

ENTREES / Starters

Sesame de St Jacques crues & champignon 17 €

Raw scallops and mushroom

Coco de Paimpol & bonité infusé 14 €

Paimpol beans and infused bonite

Couleur maraichère 13 €

Color of the market

PLATS / Main courses

Pêche du jour 27 €

Fish of the day

Cochon fermier, miel, moutarde & setchouan 24 €

Roasted farmer Pig, honey, mustard & setchouan pepper

Volaille cuite au sautoir, parfum galanga 26 €

Sauted poultry, scent of galangal

DESSERTS

Mascarpone de poire & noix fraiche 9 €

Mascarpone, pears and fresh wall nuts

Coing confit & sorbet coco 9 €

Coing and coco sorbet

Pop de fenouil confit, sirop au jasmin 9 €

Fennel confit and jasmine sirup

FROMAGE RAPHAEL DE SAISON 9 €

Season's Raphael cheese

Prix net service compris TVA 7.00%

La maison n'accepte pas les cheques & n'est pas responsable du vestiaire.