

MENU

VERNISSAGE

20 MARS 2026
19H30

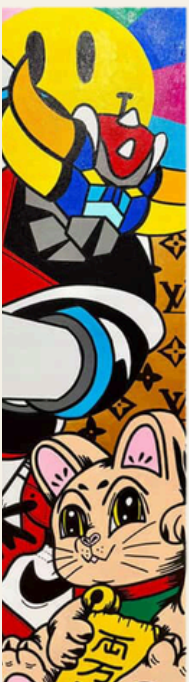
Lotte grillée, vierge aux agrumes
et sa purée de panais à la fleur d'oranger

OU

Effiloché de veau aux olives, escalope de foie gras,
asperges et oignons grelots caramélisés

&

Sablé breton à la crème de citron meringuée



27 €
PLAT + DESSERT
(Hors boissons menu végétarien disponible)

APÉRITIF OFFERT
AMBIANCE MUSICALE
DEGUSTATION DE VINS

Tous les prix indiqués (service compris) sur la carte sont TTC
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande