

Menu classique

Jusqu'au 13 septembre

En 4 services : 135€ - En 5 services : 215€ - En 6 services : 265€
Menus non modifiables et choisis de façon unanime pour l'ensemble de la table

En 4 services

(servi au déjeuner le jeudi et le vendredi uniquement)

Les dégustations

Gambero Rosso

Oxtail célestine

Côte de veau de lait (min deux cts)

Crème aux champignons de cueillette saisonnière, pommes dauphine
Quelques légumes cuisinés

Ou

La sole Fernand Point

Notre nougat glacé recette depuis 35 ans

Le chariot des desserts :

Assortiment de « desserts de comptoir »

En 5ème service

Le homard breton en jus de cassoulet

Cocos de Paimpol frais, gras de confit

En 6ème service

Prise de la dernière commande 12h45 et 19h45

Ris de veau grillé à la façon de Clément

Grillé à cru au charbon de bois, béarnaise à la façon des cordons bleus.
Salade

En option :

Nos fromages 25€, avec vin 20€

Accompagnement d'une sélection généreuse de beaux vins

En 4 services : 85€-En 5 services : 125€-En 6 services : 155€

Ou le verre de 12.5 cl : 30€