

Menu Quartz

Moules de Bouchot

poivron | courgette | verveine

Fenouil

Riz rouge de Camargue | chorizo | noilly prat

Homard bleu Européen*

shiso vert | tomate

Rouget Barbet

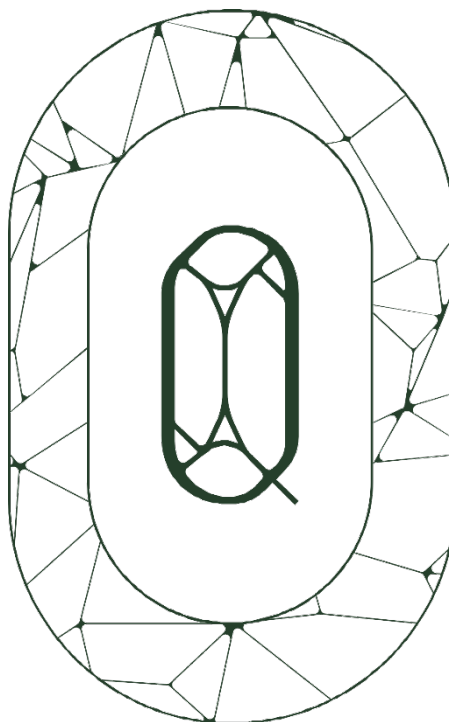
coco de Paimpol | jus d'arête | feuille de figuier

Bleu des Causses*

figue | chenin blanc

Baba

prune | shiso pourpre | sake



Menu 4 services

€ 88

Menu 6 services*

€ 125

Vous avez la possibilité d'enrichir votre menu avec le plat signature du chef à € 38: une préparation de langoustine, accompagnée d'une garniture qui varie selon le marché et la saison.

Menu déjeuner 3 services

€ 49

(Uniquement servi le midi.)

Nous ne travaillons qu'avec des produits frais,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Origine et traçabilité de nos viandes et poissons sur demande.

Les modifications du menu non communiquées lors de la réservation entraînent un supplément de € 10.

Menu Quartz

Bouchot mosselen

paprika | courgette | ijzerkruid

Venkel

rode rijst uit Camargue | chorizo | noilly prat

Blauwe Europese kreeft*

groene shiso | tomaat

Rode mul

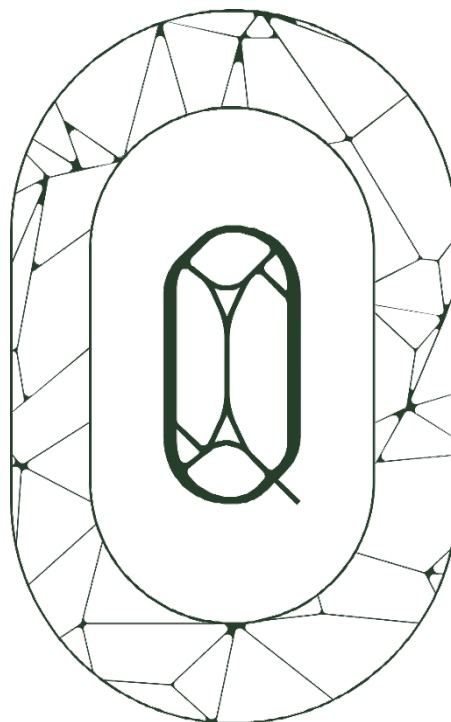
witte boontjes uit Paimpol | jus van de graten | vijgenblad

Bleu de causes*

vijg | chenin blanc

Baba

pruimen | paarse shiso | sake



Menu 4 gangen

€ 88

Menu 6 gangen

€ 125

U heeft de mogelijkheid om uw menu uit te breiden met het signatuurgerecht van de chef aan € 38: een bereiding van langoustine met een garnituur die varieert naargelang het marktaanbod en het seizoen.

Lunch menu 3 gangen

€ 49

(Dit menu wordt enkel 's middags geserveerd.)

Wij gebruiken alleen verse producten.

Het kan zijn dat sommige gerechten tijdelijk niet beschikbaar zijn of aangepast worden.

De herkomst en traceerbaarheid van ons vlees en vis is op aanvraag beschikbaar.

Wijzigingen aan het menu die niet bij de reservatie zijn doorgegeven, brengen een toeslag van € 10 met zich mee.