



## MENU ASPERGES MORILLES ET CRUSTACÉES/ ASPARAGUS, MORELS AND SHELFISH MENU

**120 € hors vins / menu pour la table entière**

**120€ without wines/ menu for the entire table**

**165 € avec vins inclus / 165€ with wines**

Crevette oxyblue, moelleux de morilles, pointes d'asperges vertes, mousseline au jus de têtes  
*Oxyblue shrimps, morels creamy, greens asparagus, a shrimps mousseline*

\*

Chair de tourteau et fraîcheur d'asperges blanches et vertes, pickles de morilles, gelée de crustacées et

vinaigrette aux graines toastées et caviar

*Crab meat, green and white asparagus, pickles of morels, shelfish jelly, a dressing with toasted cereals and caviar*

\*

Morille farcie aux langoustines, grosse asperge verte en tempura noire, un jus bien beurré

*Stuffed morels with scampi, large green asparagus in black tempura, a juice with butter*

\*

Sole de méditerranée soufflée au homard breton et morilles, asperge blanche grillée, jus de homard au vin jaune

*Mediterranean sole puffed with lobster and morels, grilled white asparagus, lobster juice with yellow wine*

\*

Volailles de frères Riquet farcie à la royale, écrevisses et morilles, crémeux d'asperges blanches fumé, un jus, une crème

*Local poultry stuffed "à la royale", crayfish and morels, smoked white asparagus creamy, a juice a cream*

\*

Coulommiers aux morilles, confit de noix  
*Coulommiers cheese with morels, a walnut jam*

\*

Asperges et morilles caramélisées au sucre roux, sablé Breton et noisettes de Villesèquelande croquante, une glace asperge

*Caramelized morels and asparagus with brown sugar, shortbread biscuit and local hazelnut*

Tarifs nets et service inclus  
Services and taxes included