

# Menu 75 €

*except Sunday and only for the lunch*

Délice de loup au beurre blanc truffé

*Delicate pasta ravioli filled with sea bass and truffle butter*

Ou

Poulpe de Méditerranée confit au feu de bois, girolles acidullées

*Mediterranean octopus confit and grilled over a wood fire, tangy chanterelles*



Pavé d'Ombrine rôti au feu de bois, emulsion verveine

*Wood-fired roasted ombrine steak, verbena emulsion*

Ou

Picanha de boeuf jus truffé, petit coco au beurre d'ail et ciboulette

*Beef picanha with truffle juice, small coco with garlic butter and chives*



Sablé Breton aux figues, sorbet sangria

*Breton shortbread with figs, sangria sorbet*

Ou

Petits choux léger à la pâte à tartiner ZK de Catherine Brothier

Mousse mascarpone, caramélisé de noisette

*ZK's Catherine Brothier hazelnut paste small chou*

*Mascarpone mousse, hazelnut caramelized*