

MENU

Alethius

110€

Avec accord mets et vins 166€

Menu servi pour l'ensemble des convives

Eveil des papilles...

Le veau (29€)

Tartare / mariné / grillé / condimenté

La truite (28€)

Pochée / galet de l'Eyrieux / court-bouillon relevé / délicatesses aux herbes

Le homard Breton (55€)

Rôti / beurre de corail / façon "Marengo" / courgette violon / champignons

Le filet de boeuf (40€)

Snacké / moelle / gnocchi et échalotes confites / sauce Solférino

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs ...

Création Valentin Beudelot

La rhubarbe (14€)

Raviole ouverte / tomates / vanille

Finir en douceur...

Toutes nos viandes proviennent de France

Prix, services inclus

Olivia Samia
INTUITION CULINAIRE

LE CARRÉ D'ALETHIUS