

MENU VÉGÉTARIEN - 69€

En 3 services

Mise en bouche

L'asperge verte

étuvée, oseille

La carotte nouvelle

cuisinée à l'orange, capucine

Le chocolat "Ogo"

en textures, mucilage de cacao, herbes fraîches

MENU DÉGUSTATION

En 5 services* - 99€

En 7 services - 139€

Mise en bouche*

L'asperge verte*

étuvée, oseille, caviar "primeur"

L'araignée de mer*

décortiquée, sucs des carapaces, petits pois, verveine

Le maquereau*

juste cuit, concentré d'arêtes, fenouil, poutargue

L'agneau

le filet à la braise, le collier confit, plantes, condiments marins

Le camembert des 5 Frères*

fumé, chapelure de croûte, orange, herbes du moment

Trou Normand

Le chocolat "Oqo"*

en textures, mucilage de cacao, herbes fraîches

Rodolphe Pottier

MENU DÉJEUNER - 69€

En 3 services

Mise en bouche

L'asperge verte

étuvée, oseille, caviar "primeur"

Le maquereau

juste cuit, concentré d'arêtes, fenouil, poutargue

Le chocolat "Ogo"

en textures, mucilage de cacao, herbes fraîches