



DINER *à la* BONHEUR

Loïc Dantec, sous la supervision du Chef Eric Frechon,
vous présente notre Menu de Saison à 100 € (hors boissons)
disponible pour le dîner uniquement

Pâté en croûte de canard et foie gras,
betteraves acidulées



Noix de coquille St Jacques cuites au bouillon de poule,
coco de Paimpol au pistou



Poire pochée à la cardamome,
confit de fruits noirs et sorbet yaourt



Café



DINER *à la* BONHEUR

Loïc Dantec, supervised by Eric Frechon,
presents you our Seasonal Menu,
priced €100 without beverage,
available for dinner only

Duck pâté with foie gras in a crust,
marinated beets



Sea scallops cooked in a broth of hen,
Paimpol coco with « pistou »



Poached pear with cardamom,
black fruits confit and yogurt sorbet



Coffee