

TABLE DE L'ERMITAGE

*Produits frais, locaux et de saison,
réalisés par le Chef Silvestre avec les produits phares de la Baie :*
Huîtres de Cancale, Agneau de pré-salé, Homard Bleu Breton...

Langoustines
Langoustines

Homard bleu breton
Breton blue lobster

Huîtres n°2 de Cancale
Cancale oysters n°2

Asperges vertes
Green asparagus

Saumon fumé de Norvège « Petrossian Paris »
Norwegian smoked salmon “ Petrossian Paris ”

Agneau de pré-salé de la Baie du Mont Saint-Michel
Salted meadows lamb from Mont Saint-Michel Bay

Côte de Bœuf Limousine ou Wagyu maturée
Matured Limousine or Wagyu prime rib of beef

Canette
Duckling

Lieu jaune de nos côtes
Pollack from our coasts

Chariot de fromages affinés au lait cru
Raw milk cheeses trolley

Baba au Rhum Centenario aux fruits exotiques
Exotic fruits Centenario Rum Baba

Symphonie de fraises, mille et une feuilles, sorbet fraise
Strawberry symphony, millefeuille, strawberry sorbe

Mont & Merveilles, chocolat, glace chocolat et agrumes
Mont & Merveilles, chocolate, chocolate ice cream and citrus

MENU DECOUVERTE
MENU OLYMPIQUES
MENU D-DAY

2 plats 39 € / 3 plats 55 €
4 plats 79 €
5 plats 169 €

Produits disponibles selon le marché
Selon le menu, certains produits peuvent être en supplément.

**Homard bleu Breton & Plateau de fruits de mer
sur commande 48h à l'avance**

Prix nets TTC en euro, service inclus – Net prices in euro, service and VAT included

