



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

Le Déjeuner 29 €

En 3 services (Hors Dimanche)

3-course lunch (Excluding Sunday)

Le Gaspacho

De courgette – Graine de sarrasin – Œuf poché

Zucchini gazpacho – Buckwheat seed – Poached hen egg



La Dorade

Le Filet en tempura de sésame – Les brocolis au Dashi

Emulsion Bisqué Thaï

Fillet of sea bream in sesame tempura – Broccoli with Dashi juice



Tarte au citron

Meringué au Combawa

Traditional lemon tart - Combawa meringue



Le Dimanche Midi 49€

Barbecue Japonais

3 Entrées à partager – Poisson – Viande – 3 Desserts à partager

Découvrez une expérience culinaire unique avec notre barbecue du dimanche.



Table du Chef 95€

*Profitez d'une expérience unique en dégustant un menu personnalisé avec notre chef
à l'intérieur de sa cuisine*

Nos Menus

En 2 services 45€  En 3 services 65€  En 4 services 75€

L'Asperge verte

Œuf poché au soja – Vinaigrette Asie

Ou

Le Foie gras +5€

L'escalope au Poivre de Timut – Chutney de Mangue - gingembre

Ou

L'Espuma de pomme de terre

Gambas marinées aux herbes – Chips de riz



Le Loup

En Filet de citronnelle – Févettes et shiitaké – Jus court

Ou

Risotto de pate "Riso" +5€

Jambon truffé – Pousses d'épinard et petit pois – Emulsion au Pécorino

Ou

Le Boeuf

Le paleron cuit en daube – Carottes – Pomme purée – Jus moutardé



Riz à la fève de Tonka

Comme un riz au lait – Caramel beurre salé – Riz soufflé

Ou

Chocolat & Noisette

Sablé Breton cacao – Glace vanille

Ou

Perle du Japon

Graines de Chia au lait de coco – Poêlé d'ananas au rhum

Ou

Selection de fromage du chef

Et notre Maître Affineur « Mons » Meilleur Ouvrier de France