

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...

Homard bleu breton
Breton blue lobster

Huîtres n°2 de Cancale
Cancale oysters n°2

Eryngii
Eryngii

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

Tomate côtelée bretonne
Breton tomato

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

Pain perdu et duo de pêches
Pain perdu and duo of peach

Figs, meringue et chèvre
Figs, meringue and goat cheese

Mont & Merveilles, chocolat, abricot et lavande
Mont & Merveilles, chocolate, apricot and lavender



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