

SHARE THE LOVE

of food.



Dîner du Vendredi 14 février 2025

• Premier Regard •

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,
cresson, fenouil poché à l'hibiscus et bergamote

• Main dans la main •

Homard bleu des côtes bretonnes en gravelax,
bisque au pamplemousse, note de gingembre et basilic

• Toi & Moi •

Pavé de turbot rôti, choux fleur cru et cuit aux amandes
et agrumes, jus d'arêtes corsé et huile d'aneth

et

Filet de veau français cuit à basse température, échalote
confites, salsifis glacés et truffe noire melanosporum

• S'aimer •

Crème de gorgonzola AOP, sorbet bière et pomme verte

• Et plus si affinité ! •

Poire braisée au caramel salé, noisette, chocolat blanc,
sorbet aux baies de genièvre et crème double



95€



L'ERMITAGE HÔTEL - CUISINE À MANGER

SHARE THE LOVE

of food.



Dîner du Vendredi 14 février 2025

VÉGÉTARIEN

• Premier Regard •

Fenouil poché à l'hibiscus, salade d'herbes

• Main dans la main •

Oignon blanc farci des Cévennes,
polenta siphonnée à la vanille de Madagascar

• Toi & Moi •

Choux fleur cru et cuit, amandes grillées et citron caviar
et

Gratin de zita au parmesan affiné,
râpé de truffe noire melanosporum

• S'aimer •

Crème de gorgonzola AOP, sorbet bière et pomme verte

• Et plus si affinité ! •

Poire braisée au caramel salé, noisette, chocolat blanc,
sorbet aux baies de genièvre et crème double



95€



L'ERMITAGE HÔTEL - CUISINE À MANGER