



Menu Découverte à 70 €

Bannan' Lanmori ! « finger food »

Salade de morue épicée & Plantain & Avocat
Spicy Cod Salad & Plantain Banana & Avocado

Foie gras mi- cuit au Aberlour (12 ans d'âges)

Variantes de Giraumon & Curcuma & Noisette & Jus Réduit
Half-cooked Foie Gras with Aberlour (12 years old)
Variations of Giraumon & Turmeric & Halzelnut & Reduced Juice

Noix de Saint Jacques juste poêlées au beurre végétarien

Risotto de Christophines façon « DjonDjon » à l'encre de seiche & Lard fumé & Corail
Scallops just fried in vegetarian butter
Risotto of Christophines "DjonDjon" style with squid ink & smoked bacon & coral

« BbBbzzzzzzZZ »

Meringue croustillante & Miel & Thym fumé & Yuzu
Crispy Meringue & Honey & Smoked Thyme & Yuzu

La Boite de Mignardises de la Maison Lauzéea

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea



Menu Inspiration à 90 €

Bannan' Lanmori ! « finger food »

Salade de morue épicée & Plantain & Avocat
Spicy Cod Salad & Plantain Banana & Avocado

Foie gras mi- cuit au Aberlour (12 ans d'âges)

Variantes de Giraumon & Curcuma & Noisette & Jus Réduit
Half-cooked Foie Gras with Aberlour (12 years old)
Variations of Giraumon & Turmeric & Halzelnut & Reduced Juice

Black Qwehli en deux phases

Faux Cannelloni de poireaux gratinés au Pesto Verde & Bisque Coco
« Au Cœur de la Noix »
Black prawn in two varieties, cannelloni leeks with Pesto Verde & Coconut Bisque

Carré d'Agneau de lait désossé

Igname Pakala en texture & Épinard Malabar & Gnocchis & Crème d'Ail Noir
Boneless rack of lamb, Yam Pakala & Spinach Malabar & Gnocchis & Black garlic cream

Chariot de fromages affinés

Maisons Bordier & Marjolait
Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« BbBzzzzZZ »

Meringue croustillante & Miel & Thym fumé & Yuzu
Crispy Meringue & Honey & Smoked Thyme & Yuzu

La Boite de mignardises de la Maison Lauzée

The Box of Mignardises of Maison Lauzée



Menu Plaisir à 115 €

Bannan' Lanmori ! « finger food »

Salade de morue épicée & Plantain & Avocat
Spicy Cod Salad & Plantain Banana & Avocado

Foie gras mi- cuit au Aberlour (12 ans d'âges)

Variantes de Giraumon & Curcuma & Noisette & Jus Réduit
Half-cooked Foie Gras with Aberlour (12 years old)
Variations of Giraumon & Turmeric & Halzelnut & Reduced Juice

Black Qwehli en deux phases

Faux Cannelloni de poireaux gratinés au Pesto Verde & Bisque Coco & Caviar
« Au Cœur de la Noix »
Black prawn in two varieties, cannelloni leeks with Pesto Verde & Coconut Bisque & Caviar

Noix de Saint Jacques juste poêlées au beurre végétarien

Risotto de Christophines façon « DjonDjon » à l'encre de seiche & Lard fumé & Corail
Scallops just fried in vegetarian butter
Risotto of Christophines "DjonDjon" style with squid ink & smoked bacon & coral

Carré d'Agneau de lait désossé

Igname Pakala en texture & Épinard Malabar & Gnocchis & Crème d'Ail Noir
Boneless rack of lamb, Yam Pakala & Spinach Malabar & Gnocchis & Black garlic cream

Chariot de fromages affinés

Maisons Bordier & Marjolait
Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« BbBbzzzzZZ »

Meringue croustillante & Miel & Thym fumé & Yuzu
Crispy Meringue & Honey & Smoked Thyme & Yuzu

La Boite de Mignardises de la maison Lauzéea

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea