

*Le Chef Jérôme, Tom, Titouan et leur équipe vous présentent une carte courte,*

*sublimant nos producteurs locaux qui travaillent tous dans une démarche responsable.*

*Signature Iode Menu*

*119€*

***4 courses from fishes coming our sustainable fishing and 1 desert***

*Seabass Tartar in Ar Men Du way*

*~*

*Aquitain Caviar and Asparagus*

*~*

*Spider Crab, Coffee and Curry Marin*

*~*

*Scallops, Chicory and Coriander*

*~*

*Asparagus, IPA Beer, Hop Flower*

