

RICHESSES DE NOS TERROIRS

175€

ACCORD METS ET VIN
350€

Un menu tout en légèreté où les saveurs et les textures se découvrent.

Nous jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.

Laissez-vous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.

Le végétal, l'essence même de nos terres se révèle à vous, pour une expérience sensorielle ...

LE CHOU FLEUR

Braisé aux feuilles de curry

Baies de goji / Raifort frais / Givre de lait

55€

L'OIGNON DOUX DES CÉVENNES

Brillant Savarin / Sésame / Truffe noire

95€

LE RIS DE VEAU DE LAIT

Salsifis laqués au miso / Truffe noire

110€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

LE FENOUIL

Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis

LA POMME

Miel de Luzerne / Vanille bourbon / Crème glacée maïs

28€

SIGNATURES DU MOMENT

195€

ACCORD METS ET VINS
390€

Un menu qui reflète l'identité culinaire du chef à travers ses saveurs préférées ...

Des produits de saison, travaillés avec passion afin d'obtenir la quintessence de ce que la nature nous

offre au quotidien.

LE TOURTEAU

du port de Roscoff

Avocat / Brocoli / Caviar doré

110€

LA BETTERAVE

En croûte de sel et en brioche / Foie gras / Truffe noire

95€

LE CANETON

de chez Madame Burgaud / Pour 2 personnes

Laqué au miel de Luzerne

Endives de pleine terre / Pollen

180€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

LE FENOUIL

Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis

LES AGRUMES

Marinés au safran / Soufflé grand Marnier / Sorbet aneth

28€

OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE

250€

ACCORD METS ET VINS
500€

Douce ou iodée, calme ou vive, l'eau source de vie offre dans notre cuisine une grande inspiration.

A travers ce menu, le chef vous invite à découvrir le retour de pêche à sa façon ...

LA LANGOUSTINE

Myrthes sauvages / Millet

99€

LES ÉCREVISSES

Pieds de moutons / Échalotes / Prunes fermentées

95€

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Châtaignes / Fregola sarda / Truffe noire

130€

LE HOMARD BLEU

Petit épeautre cuit au « Montilla Moriles »

Truffe noire

155€

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

22€

LE FENOUIL

Préparé en sorbet / Pamplemousse mariné à l'anis

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Estragon

28€



Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir un véritable instant d'émotion. Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage. Découvrez quelques produits d'exceptions que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous...

Notre carte se décline en 3 menus différents, articulés autour de trois thèmes prédéfinis ... quelques mots pour vous expliquer la vision du chef

Merci à

Gregory GARIMBAY (chef exécutif) - Alexis LECOFFRE (chef pâtissier)
Briec GRENET (directeur de salle) - Samuel VOUILLOUX (chef sommelier)
et à toute l'équipe
David - Tom - Maxime - Justine - Francesca - Fabrizio - Florent et Gianni