

Les entrées

Tourteau

en rémoulade au pomelo, avocat-concombre-coriandre 36€

Petit pois

en variation au parfum de curry
œuf parfait, huile de ciboulette 32€

Artichaut

en soupe froide à la truffe d'été
espuma au vieux parmesan, pousses de roquette 42€

Autour des tomates

sorbet yaourt grec et huile d'olive
copeaux de scamorza 32€

Les poissons

Homard bleu

en bouillon à la saveur de badiane
raviole translucide des pinces, fleur de courgette en beignet 55€

Turbot des côtes normandes

en fine chapelure de truffe d'été, artichaut poivrade en barigoule et Eryngii
mouseline de pomme de terre truffée 52€

Thon

à la plancha en croûte d'algue Nori
aubergine blanche confite au miso
sauce vierge gingembre-wakamé-ciboule 39€

Les viandes*

Canette de Challans

pêche rôtie à la sauge
radis multicolores aux olives kalamata 42€

Agneau français

carré et selle rôtis au thym-citron
boulghour cuisiné aux tomates confites
pousses de salade d'été 46€

Ris de veau

laqué aux girolles et amandes fraîches
quasi de veau façon "vitello tonnato" aux câpres 46€

* Viandes d'origine France

* Liste des allergènes sur demande

Les fromages

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme 20€

Les desserts

Citron vert

sablé crémeux-meringué, sorbet citron-basilic 19€

Abricot-thym-amande

pâte d'amande, gelée et sorbet d'abricot, mousse au thym 19€

Fraises Mara des Bois

pistache en légèreté, sorbet fraise des bois 19€

Chocolat noir

texture de fruits rouges, crémeux gianduja 19€

Dessert du moment 19€

Menu Dégustation 110€

(Hors boissons)

Menu Dégustation en accord Mets et Vins 165€

(4 verres de vin)

Amuse-Bouche

L'artichaut en soupe froide à la truffe d'été

Autour des tomates

sorbet yaourt grecque et l'huile d'olive, copeaux de scamorza

Thon

à la plancha en croûte d'algue Nori, aubergine blanche confite au miso

Canette de Challans

pêche rôtie à la sauge, radis multicolores aux olives kalamata

Sainte-Maure de Touraine

confit de cerises au romarin

Pré-dessert

Chocolat noir

texture de fruits rouges

Moulin de Gassac "Faune" 2018, Vin de Pays d'Hérault

Mâcon- Bussières "Les Clos" 2018, Joseph Drouhin

Château Castera 2010, Médoc

Macvin du Jura, Domaine Rolet

Tous nos prix sont en TTC service compris