

NOTRE CARTE

ENTREES & POISSONS

- Le Foie Gras de Canard poêlé 45-
Rhubarbe à l'eau de rose / spéculoos
*
- L'Assiette Végétale 45-
Fleurs de courges farcies / asperges / girolles / bouillon d'herbes
*
- Le Filet de Rouget Barbet 45-
Perles du japon / pickles de chou-fleur / guimauve à l'ail
*
- Le Homard Breton 55-
Flan de poireaux / fèves / huile de cives au chorizo
*
- Le Turbot Côtier 55-
Poussière de genièvre / pulpe de céleri / jus d'oignons

VIANDES & VOLAILLES

- La Pomme de Ris de Veau du Limousin 55-
Texture de carottes / moutarde à l'ancienne
*
- Le Pigeonneau des Flandres bien élevé 55-
Purée de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre
*
- L'Agneau Fermier de l'Aveyron 52-
Tian de courgettes / piquillos / jus tomate

FROMAGES & DESSERTS

- Notre Sélection de fromages affinés 22-
Pain aux noix et fruits secs
*
- Le Parfum de Rose 22-
Comme un merveilleux framboise / litchi
*
- Le Chocolat Valrhona 22-
Mousse chocolat
*
- Le Citron bio en variation 22-
Sorbet citron vert / biscuit madeleine
*
- La Fraise Gariguet 22-
Meringue glacée basilic / éponge pistache

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

MENU DE SAISON

L'Assiette Végétale

Fleur de courge farcie / asperges / girolles / bouillon d'herbes

Le Filet de Rouget Barbet

Perles du japon / pickles de chou-fleur / guimauve à l'ail

*

Le Homard Breton

Flan de poireaux / fèves / huile de cives au chorizo

*

Le Foie Gras de Canard poêlé

Rhubarbe à l'eau de rose / spéculoos

Le Turbot Côtier

Poussière de genièvre / pulpe de céleri / jus d'oignons

*

La Pomme de Ris de Veau du Limousin

Texture de carottes / moutarde à l'ancienne

Notre Sélection de fromages affinés

Pain aux noix et fruits secs

La Fraise Gariguette

Meringue glacée basilic / éponge pistache

Menu Privilège en 3 services à 90€

Avec la suggestion de vins du sommelier 125€

(Menu proposé du mardi au vendredi midi)

*

Menu Découverte en 4 services à 120€

Avec la suggestion de vins du sommelier 170€

*

Menu Prestige en 6 services à 170€

Avec la suggestion de vins du sommelier 245€

*

Balade gastronomique en 8 services à 200€

Avec la suggestion de vins du sommelier 275€

Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Merci de votre confiance