

NOTRE CARTE

ENTREES & POISSONS

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

VIANDES & VOLAILLES

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

FROMAGES & DESSERTS

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

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