



MENU

Crevettes, Canard et Agrumes

Carpaccio de crevettes, huile d'olive condimentée,
zestes de pamplemousse et citron vert



Foie gras de canard poêlé, jus au vinaigre de framboise,
dès de fruits rouges et ravioles



Duo de canard, son filet rôti, sa cuisse en cromesquis,
jus aux agrumes, zeste d'orange



Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe maison



Douceur fruits rouges, pistache et chocolat

Menu à 69 Euros

Choix unique pour l'ensemble de la table

L'été



Michel Chabran

Louis Chabran

MENU

Terre, Mer, Ferme et Rivière

* Cuisse de grenouilles sautées au beurre de Guérande,
Pommes de terre « ratte » au caviar Oscière Prestige



* Filet de sole cuit doucement, langoustines à la plancha,
huitres « Utah Beach », beurre Nantais iodé



Homard de l'Atlantique Nord Est sauté à cru,
nage aux agrumes et Beumes de Venise,
petits légumes



* Pigeonneau de la ferme Chabert rôti en cocotte,
Son aile rosée, sa cuisse en samossa,
duo de petits pois et jus aux épices



* Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe maison



* Croustillant aux fraises des bois « Ferme Perrot Minot »,
crème glacée à la pistache

* Menu à 139 Euros

Menu complet avec le Homard à 159 Euros

Choix unique pour l'ensemble de la table