

Les hors-d'œuvres

À la nage

Tourteau de casier en fine gelée de navet daïkon, écume de livèche et pince tiède 57

Légèrement fumé

Petit concombre en gravlax cultivé par M. Cailloux, timbale glacée aux dernières tomates d'été 37

Au four chaud

Fine tartelette de cèpes, fins haricots verts au pralin de noisette 75

Dans l'esprit LASSERRE

Gratin de macaroni à l'artichaut et à la truffe noire 90



Nous garantissons l'origine française de toutes nos viandes.-

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au salon d'attente.

Taxe et service 15% compris - Prix nets en euro

Les plats principaux

Sur sarments de cassis

Homard bleu de Loctudy aux baies, crème de chou rouge à l'ail noir, jus de presse 95

Poché doucement

Chair de blanc de turbot en son lait, sauce de laitue asperge au caviar Oscière 110

À la nacre

Aiguillettes de cabillaud en extraction de cocos de Paimpol à la sauge, tomates caramélisées et câpres 67

Rôtie au sautoir

Poularde de la Cour d'Armoise sur un lit de navets glaçons fumés, bouillon lié au beurre de sarrasin et algue Kombu 77

Fleurée de sel et d'épigrammes

Selle d'agneau de lait et girolles étuvées, fines Arlettes de pommes de terre iodée 78

À l'unilatérale

Chateaubriand et quelques betteraves à la vinaigrette de cacao, vrai jus 85

Au lait concentré

Filet de grouse à l'orge tourbé, linguine maison à la levure séchée 88

Les desserts

Foisonné à la minute

Chocolat du Pérou « 60% de cacao », sous de fines feuilles à la fleur de sel 27

Poêlées au feu

Mirabelles de M. Ragon aux crémeux de miel et au citron caviar. Sorbet au Viognier 25

Compotée et crue

Figues de M. Baud, cuisinées aux fruits rouges, lait de chèvre dans une délicate gavotte 24

Dans l'esprit LASSERRE

Crêpes Suzette, flambées à votre table 32

Les Fromages

Sélection de fromages affinés 27

Menu Dégustation

en six services 190

en accord mets et vins 350