

ENTRÉES



La Langoustine 34€

Langoustine de Bretagne, crème d'amande fumée, poudre de rose, tartare de queue de langoustine, crémeux de betterave jaune au sarrasin, bisque de têtes de langoustine

La Raviole 25€

Raviole de langue de bœuf et foie gras, ragoût à l'ail noir, vinaigre de Xérès, dattes Medjool

La Tartelette de Champignons 22€

Crème de pecorino fumé, praliné de pignons de pin, jus réduit au vin jaune

PLATS



Le Pigeon 45€

Pigeon en coque de céréales, jus à l'orange sanguine, endive braisée, crème de cerfeuil tubéreux et condiment à l'ail noir

L'Agneau 42€

Carré d'agneau cuit sur l'os, artichaut frit et purée de topinambour à la poire, cédrat confit, jus au Moscato d'Asti et wasabi

Le Rouget de Petit Bateau 39€

Sauce à l'oursin, poudre de citron noir d'Iran, brunoise de courge, kiwi et orange, huile d'aneth

Le Mille-feuille de Céleri et Truffe Noire 34€

Crème de noisette, sabayon à la betterave

DESSERTS



Le Fromage 18€

Sélection de fromages affinés de saison

La Vanille de Tahiti 17€

Ganache à la vanille de Tahiti, crème pâtissière et praliné à la vanille, croustillant au beurre, glace vanille

Le Chocolat 17€

Mousse au chocolat fumée, ganache coco, mangue fraîche

MENU PREMIER PAS EN 4 TEMPS

75€ par personne

La Langoustine



La Raviole



L'Agneau ou le Pigeon (supplément +10 €)



La Vanille de Tahiti

MENU DECOUVERTE EN 5 TEMPS

95€ par personne

La Langoustine



La Raviole



Le Rouget



L'Agneau ou le Pigeon



La Vanille de Tahiti

ACCORD METS & VINS

Quatre temps – 4 verres de 8 cl
60€ par personne

Cinq temps – 5 verres de 8 cl
75€ par personne

Chaque menu inclut les amuse-bouches, le pré-dessert et les mignardises.