

LES ENTRÉES

| | |
|---|------|
| OURSINS DE ROCHE au goût iodé / végétal, en boule de neige | 82€ |
| GRATINÉE D'OIGNONS à la parisienne / contemporaine | 70€ |
| PIÈCE DE FOIE GRAS RÔTI DES LANDES rafraîchi d'un granité au Gewurztraminer | 79€ |
| SALADE HOMARD BLEU RÔTI pamplemousse / beurre blanc | 130€ |
| NOIX DE SAINT-JACQUES EN FINE MOUSSELINE galette de sarrasin / eau de céleri truffée | 90€ |

LES POISSONS & CRUSTACÉS

| | |
|--|------|
| BLANC DE TURBOT «PÊCHE DE PETIT BATEAU» juste braisé / pommes rattes truffées | 135€ |
| BAR DE LIGNE caviar / lait ribot de mon enfance | 120€ |
| ESCALOPINES DE CABILLAUD SNACKÉES raisins secs à l'huile d'olive | 92€ |
| SAINT-PIERRE «LAQUÉ» DE JUS DE MANDARINE pétales de mangue verte | 95€ |

LES VIANDES, VOLAILLES & GIBIERS

| | |
|---|------|
| FILET DE CHEVREUIL POIVRÉ fine mousseline d'airelle / jus de gibier | 110€ |
| GROUSE D'ECOSSE FAÇON «ROYALE» pâtes à la châtaigne / confit d'abricots | 95€ |
| PIGEON DE RACAN poudré de noix, jus de poire / cresson | 88€ |
| PIÈCE D'AGNEAU DE LAIT au goût fumé / écrasé de topinambours | 110€ |
| JAMBON / CHAMPIGNONS AUX SPAGHETTIS truffe blanche rapée à votre table | 140€ |
| NOIX DE RIS DE VEAU RISSOLÉE en brochette de bois de citronnelle, jus d'herbes | 110€ |

Pour une appréciation optimale des poissons, crustacés, viandes et volailles,
nous suggérons une cuisson dite « rosée », merci d'annoncer votre souhait.

LES SALADES DE SAISON MÉLANGÉES
vinaigrette au jus de truffe 21€

LES FROMAGES DE TERROIRS
frais et affinés 33€

Prix nets

LES DESSERTS

Nous vous conseillons de choisir votre dessert en début de repas

| | |
|---|-----|
| CROQUANT DE PAMPLEMOUSSE confit et cru | 35€ |
| GIVRÉ LAITIER, au goût de levure | 32€ |
| SAVEURS AUTOMNALES marrons / cèpes | 34€ |
| ANANAS VICTORIA ÉPICÉ soufflé aux fruits de la passion | 34€ |
| CHOCOLAT NOIR légèrement glacé / lait de caramel | 34€ |

Nos plats sont «faits maison», tous élaborés sur place à partir de produits bruts

LE DÉJEUNER GOURMAND

NOS MISES EN BOUCHE

CONCENTRÉ IODÉ
Saint-Jacques à cru / tarama givré

GRATINÉE D'OIGNONS
à la parisienne / contemporaine

SAINT-PIERRE «LAQUÉ» DE JUS DE MANDARINE
pétales de mangue verte

OU

PIGEON DE RACAN
poudré de noix, jus de poire / cresson

GIVRÉ LAITIER
au goût de levure

OU

CHOCOLAT NOIR
légèrement glacé / lait de caramel

145 EUROS - 4 PLATS

ou

210 EUROS - 6 PLATS
hors boissons

Ce menu est servi en portions dégustation, pour l'ensemble des convives de votre table
et peut être servi en 1h30 à votre demande

Nos plats sont «faits maison», tous élaborés sur place à partir de produits bruts

LA BALADE GOURMANDE

NOS MISES EN BOUCHES

GRATINÉE D'OIGNONS
à la parisienne / contemporaine

GROSSES LANGOUSTINES BRETONNES
en deux cuissons / émulsion d'agrumes

PIÈCE DE FOIE GRAS RÔTI DES LANDES
rafraîchi d'un granité au Gewurztraminer

BLANC DE TURBOT «PÊCHE DE PETIT BATEAU»
juste braisé / pommes rattes truffées

NOIX DE RIS DE VEAU RISSOLÉE
en brochette de bois de citronnelle, jus d'herbes

GIVRÉ LAITIER
au goût de levure

CROQUANT DE PAMPLEMOUSSE
confit et cru

CHOCOLAT NOIR
légèrement glacé / lait de caramel

310 EUROS - 9 PLATS
hors boissons

Ce menu est servi en petites portions pour l'ensemble des convives de votre table

Nos plats sont «faits maison», tous élaborés sur place à partir de produits bruts