

<b>Tartare de Noix de veau*</b> , Caviar Kristal et Gambero Rosso	59
<b>Betteraves de plein champ du Lot-et-Garonne*</b> , Sainte-Maure-de-Touraine et Noisettes du Piémont	49
<b>Saint-Jacques de Morlaix*</b> , Poire Williams, Radis et Citron de Menton confit	54
<b>Œuf de Poule à la Truffe Noire</b> (Un peu/ Beaucoup/ à la Folie) Céleri et Châtaignes	56/81/106
<b>Pêche Côtière de Bretagne*</b> , Capucines tubéreuses, Cresson, Palourdes et lard paysan	69
<b>Homard de la Pointe de Roscoff*</b> , Fenouil, Consommé aux Algues et Kumquat	89
<b>Cochon Noir de Bigorre*</b> , Coings, Puntarelle et Piment Doux fumé	72
<b>Pigeon de Vendée cuit au Bois de Genévrier*</b> , Choux Vert farci et consommé au Foie Gras	84
<i>*Supplément Truffe Noire (Tuber Melanosporum) 10 grammes</i>	50
<b>Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*</b>	21
<b>ChocolaThé*</b> , Grand Cru « Guanaja » et Thé Genmaicha	24
<b>Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage</b> Granité de Moka	26
<b>Mont Blanc aux Marrons et Cynorhodon</b> Sorbet Main de Bouddha	22

**Déjeuner Hivernal\*** **52**

---

Déjeuner de Saison accompagné d'un accord mets et vins 72

**Menu Agapé\*** **109**

---

« Esprit », menu Agapé accompagné d'un accord mets et vins\* 159

**Menu Carte Blanche Anniversaire 10 Ans\*** **149**

---

« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins\* 215

**Tartare de Noix de veau\***,  
Caviar Kristal et Gambero Rosso

**Betteraves de plein champ du Lot-et-Garonne\***,  
Sainte-Maure-de-Touraine et Noisettes du Piémont

**Saint-Jacques de Morlaix\***,  
Poire Williams, Radis et Citron de Menton confit

**Œuf de Poule à la Truffe Noire,** (Un peu/Beaucoup/à la Folie)  
Céleri et Châtaignes

**Pêche Côtière de Bretagne\***,  
Capucines tubéreuses, Cresson, Palourdes et lard paysan

**Homard de la Pointe de Roscoff\***,  
Fenouil, Consommé aux algues et Kumquat

**Cochon Noir de Bigorre\***,  
Coings, Puntarelle et Piment Doux fumé

**Pigeon de Vendée cuit au Bois de Genévrier\***,  
Choux vert farci et consommé au Foie Gras

*\*Supplément Truffe Blanche (Tuber Magnatum pico) 5 grammes*

**Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony\***

**ChocolaThé\***  
Grand Cru « Guanaja » et Thé Genmaicha

**Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage**  
Granité de Moka

**Mont Blanc aux Marrons et Cynorhodon**  
Sorbet Main de Bouddha

## **Déjeuner Hivernal\***

---

Déjeuner de saison accompagné d'un accord mets et vins

## **Menu Agapé\***

---

« Esprit », menu Agapé accompagné d'un accord mets et vins\*

## **Menu Carte Blanche Anniversaire 10 Ans\***

---

« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins\*