

Tartare de Noix de veau* , Caviar Kristal et Gambero Rosso	59
Asperges Blanches du Lot-et-Garonne* , Sauce Maltaise fumée et Poutargue	49
Saint-Jacques de Morlaix* , Poire Williams, Radis et Citron de Menton confit	54
Ormeau Sauvage du Trégor , Poire de Terre et Ail des Ours	69
Œuf de Poule à la Truffe Noire (Un peu/ Beaucoup/ à la Folie) Céleri et Châtaignes	56/81/106
Pêche Côtière de Bretagne* , Artichaut Petits-Violets, Palourdes et Cresson	69
Langoustine Royale du Guilvinec* , Mole Verde et Arlequin de légumes de saison	89
Printanière de Légumes* <i>Purée Cardinale et jus végétal</i>	58
Agneau de lait Manech Tête Noire* , Asperges Vertes, Zaatar et Jus safrané	72
Bœuf Black Angus maturé* , Petits Pois, Couteaux et Aillet	84
<i>*Supplément Truffe Noire (Tuber Melanosporum) 10 grammes</i>	50
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*	21
Chocolat Grand Cru « Guanaja »* , Cacahuètes et Crème glacée Curcuma	24
Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage Granité de Moka	26
Baba à la Chartreuse Verte Vanille et Sorbet Kumquat	22

Déjeuner Printanier* **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

Asperges Blanches du Lot-et-Garonne*,
Sauce Maltaise fumée et Poutargue

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

Ormeau Sauvage du Trégor
Poire de Terre et Ail des Ours

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

Pêche Côtière de Bretagne*,
Artichauts Petits-Violets, Palourdes et Cresson

Langoustine Royale du Guilvinec*,
Mole Verde, et Arlequin de légumes de saison

Printanière de Légumes*
Purée Cardinale et jus végétal

Agneau de Lait Manech Tête Noire*,
Asperges Vertes, Zaatar et Jus Safrané

Bœuf Black Angus maturé*,
Petits Pois, Couteaux et Aillet

**Supplément Truffe Noire (Tuber Melanosporum) 10 grammes*

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*

Chocolat Grand Cru « Guanaja »
Cacahuètes, Crème glacée Curcuma

Moka Yirgacheffe d'Ethiopie et Fenouil Sauvage
Granité de Moka

Baba à la Chartreuse Verte
Vanille et Sorbet Kumquat

Déjeuner Printanier*

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*