

Tartare de Noix de veau, Caviar Kristal et Oignon grelot	59
Betteraves de plein champ du Lot-et-Garonne, Sainte-Maure-de-Touraine et Noisettes du Piémont	49
Thon de Saint-Jean-de-Luz fumé Pommes Granny Smith, Navet daïkon et vinaigrette au raifort	54
Cuisses de Grenouilles, Courgettes Jaunes et Ail Noir	45
Lotte de Pêche Artisanale de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Pommes Grenailles confites, tartare de Bulots et beurre fumé	69
Homard de la Pointe de Penmarc'h, Fenouil, Consommé aux Algues et Kumquat	89
Selle d'Agneau d'Aveyron rôti, Poivron farci et Aubergine fumée	72
Ris de Veau croustillant, Ravioles de girolles dans leur consommé	84
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	21
Chocolat Grand Cru « Guanaja », Vanille et Café	24
Pavlova aux Fruits Exotiques, Gingembre et citron Vert, Crème glacée Banane	20
Poire Williams en crème brulée et Cardamome Noire	22

Déjeuner Automnal **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 Oignon Grelot

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

Thon de Saint-Jean-de-Luz fumé,
Pommes Granny Smith, Navet daïkon et vinaigrette au raifort

Cuisses de Grenouilles,
Courgettes Jaunes et Ail Noir

Lotte de Pêche Artisanale de Saint-Gilles-Croix-de-Vie,
Pommes Grenailles confites, tartare de Bulots et beurre fumé

Homard de la Pointe de Penmarc'h,
Fenouil, Consommé aux algues et Kumquat

Selle d'Agneau d'Aveyron rôti,
Poivron farci et Aubergine fumée

Ris de Veau croustillant,
Ravioles de girolles dans leur consommé

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Chocolat Grand Cru « Guanaja »,
Vanille et Café

Pavlova aux Fruits Exotiques, Gingembre et citron Vert, Crème glacée Banane

Poire Williams en crème brûlée et Cardamome Noire

Déjeuner Automnal

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