

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