

	<b>Prix en €</b>
<b>Tartare de Noix de veau,</b> Langoustines de Saint-Guérolé et Caviar Daurenki Royal Petrossian	<b>65</b>
<b>Saint-Jacques de Morlaix,</b> Poutargue de Caviar, Wakamé et vinaigrette aux agrumes	<b>52</b>
<b>Tartelette Truffée Artichaut, Foie Gras et Cochon*,</b> Sabayon de Vin de Voile	<b>57</b>
<b>Tourteau de Pêche au casier de Roscoff,</b> Ananas Caramélisé, Curry Vert et gelée de Langoustines	<b>49</b>
<b>Pêche Côtière de Bretagne*,</b> Fenouil de Mallemort, Amandes et Herbes Fraiches, Pistaches de Bronte	<b>69</b>
<b>Cavatelli à la Truffe Noire et marmelade de champignons</b>	<b>95</b>
<b>Cochon Blanc de l'Ouest*,</b> Courge Dorée de Cossigny, Oignons Cipollini, Crosnes et Noix Fraiches	<b>72</b>
<b>Filet de Chevreuil de Chasse de Sologne*,</b> Carottes, Cerfeuil Tubéreux et Jus de Betterave au raifort	<b>84</b>
 *Supplément Truffe Noire du Périgord « Tuber Melanosporum » 12 Grammes	 <b>50</b>
 <b>Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*</b>	 <b>21</b>
 <b>Chocolat Grand Cru « Guanaja »*,</b> Baies de Tasmanie	 <b>26</b>
 <b>Agrume,</b> Tuile à l'orange et crème glacée Yaourt au citron	 <b>24</b>
 <b>Pastilla au Lait,</b> Fleur d'Oranger et Miel de Brière	 <b>20</b>
 <b>Marrons d'Ardèche, Meringue croquante et sorbet Yuzu-Bergamote*</b>	 <b>22</b>

**Déjeuner Hivernal\*** **54**

---

Balade gourmande en quatre temps,  
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

« Pensée » accord mets-vins déjeuner saisonnier **25**

**Menu Agapé\*** **119**

---

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

« Esprit », accord mets et vins **50**

**Menu Carte Blanche Anniversaire 10 Ans\*** **155**

---

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« Expression », accord mets et vins **70**

**Nos prix s'entendent nets et service compris**  
**Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table**  
**Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres**

**Tartare de Noix de veau,**

Langoustines de Saint-Guérolé et Caviar Daurenki Royal Petrossian

**Saint-Jacques de Morlaix,**

Poutargue de Caviar, Wakamé et vinaigrette aux agrumes

**Tartelette Truffée Artichaut, Foie Gras et Cochon\*,**

Sabayon au Vin de Voile

**Tourteau de Pêche au casier de Roscoff,**

Ananas Caramélisé, Curry Vert et gelée de Langoustines

**Pêche Côtière de Bretagne,\***

Fenouil de Mallemort, Amandes et Herbes Fraiches, Pistaches de Bronte

**Cavatelli à la Truffe Noire et marmelade de champignons**

**Cochon Blanc de l'Ouest,\***

Courge Dorée de Cossigny, Oignons Cipollini, Crosnes et Noix Fraiches

**Filet de Chevreuil de Chasse de Sologne\*,**

Carottes, Cerfeuil Tubéreux et Jus de Betterave au Raifort

\*Supplément Truffe Noire du Périgord « Tuber Melanosporum » 12 Grammes

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

**Chocolat Grand Cru « Guanaja »\*,**

Baies de Tasmanie

**Agrume,**

Tuile à l'orange et crème glacée Yaourt Citron

**Pastilla au Lait,**

Fleur d'Oranger et Miel de Brière

**Marrons d'Ardèche, Meringue croquante et sorbet Yuzu-Bergamote\***

### **Déjeuner Hivernal\***

---

Balade gourmande en quatre temps,  
Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

**Déjeuner de saison accompagné d'un accord mets et vins\***

### **Menu Agapé\***

---

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

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

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

---

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

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

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table  
Notre cuisine pouvant contenir des allergènes, confiez-nous les vôtres