

	Prix en €
Tartare de Noix de veau, Langoustines de Saint-Guérolé et Caviar osciètre tsar impérial Petrossian	65
Trilogie de tomates en panzanella Pickles de concombre, balsamique blanc	49
Encornets de Petite Pêche du Cotentin, Basilic, Coriandre et Mélisse	57
Foie Gras grillé, Maison Duperrier Anguille Fumée et Dates Medjool	56
Pêche Côtière de nos côtes Bretonnes Légume du domaine des Vernins, céleri, moutarde, et sauce à la belle de Morteau	69
Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff Tomates Green Zebra et Basilic-citron	95
Canard de challans, Molé de Oaxaca, betterave, pêche jaune	72
Porcelet blanc de l'ouest Noix de la St Jean	84
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony	21
Chocolat Grand Cru Guanaja,	26
Savarin Figues noires, glace à la feuille de figuier	24
Melon Charentais, Miel de brière	22
« La danseuse » Fruits rouges et chocolat blanc	20

Déjeuner Estival **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 **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

Été Indien en monochrome

Moules bio de Locquemeau, Poutargue, Teintes Maraîchères

Encornets de Petite Pêche du Cotentin,

Fregola Sarda, Basilic, Coriandre et Mélisse

Foie Gras grillé,

Anguille Fumé et Dates Medjool

Pêche Côtière de Bretagne,

Légumes d'Eric Roy et Caponata

Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff

Tomates Green Zebra et Basilic-citron

Volaille fermière du Gers,

Coco de Paimpol, Échalotes Griselles confites et Salicorne

Boeuf Black Angus mûré,

Carottes, Estragon et Galanga

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony

Chocolat Malté,

Crème glacée Bière Brune, Sauce au lait malté

Figue Rôtie,

croustillant de céréales, crème glacée au Lait de Chèvre

Melon Charentais,

Nougat Glacé façon Calisson

Fruits Rouges, Yaourt et Sorbet Fraise

Déjeuner Estival

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

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

Menu Agapé

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par le Chef

« **Esprit** », accord mets et vins

Menu Carte Blanche

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

« **Expression** », 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