

	Prix en €
Tartare de Noix de veau de lait	76
Moule de Locquemeau, maïs fumé, crème crue et caviar osciètre tsar impérial Petrossian	
Betteraves collection	49
Lait ribot, Chèvre, poivre de kampo	
Encornets de petite pêche du Cotentin	52
Basilic, Coriandre, Mélisse, Sarrasin toasté	
Foie gras poêlé Maison Duperrier	59
Anguille fumée, dattes medjool	
Pêche de nos côtes Bretonnes	69
Légumes du domaine des Vernins, céleri, Moutarde, et sauce à la belle de Morteau	
Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff	95
... et caviar	145
Tomates Green zebra, basilic-citron	
Canard de Challans	72
Mole de Oaxaca, betterave, prunelle, raifort	
Porcelet blanc de l'ouest	84
Aubergine, pâtisson, ail noir	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*	21
Chocolat Grand Cru « Guanaja » ,	26
Lait malté, noisettes du Piémont, sorbet au grué de cacao	
Tartelette figues noires de Solliès	24
Glace à la feuille de figuier	
Melon Charentais	22
Miel de Brière, verjus	
« La danseuse »	20
Fruits rouges, et yaourt glacé, sorbet framboise sumac	

Déjeuner Automnal **54**

Déjeuner de Saison accompagné d'un accord mets et vins **79**

Menu Agapé **116**

« Esprit », menu Agapé accompagné d'un accord mets et vins* **166**

Menu Carte Blanche **155**

« Expression », menu Carte Blanche accompagné d'un accord mets et vins* **225**

Tartare de Noix de veau de lait

Moule de Locquemeau, maïs fumé, crème crue et caviar osciètre tsar impérial Petrossian

Betteraves collection

Lait ribot, Chèvre, poivre de kampo

Encornets de petite pêche du Cotentin

Basilic, Coriandre, Mélisse, Sarrasin toasté

Foie gras grillé, Maison Duperrier

Anguille fumée, dates Medjool

Pêche de nos côtes Bretonnes

Légumes du domaine des Vernins, céleri, Moutarde, et sauce à la belle de Morteau

Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff

Tomates Green zebra, basilic-citron

Canard de Challans

Mole de Oaxaca, betterave, prunelle, raifort

Porcelet blanc de l'ouest

Noix de la St Jean, pâtisson, ail noir

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*

Chocolat Grand Cru « Guanaja »,

Lait malté, noisettes du Piémont, sorbet au grué de cacao

Tartelettes figues noires de Solliès

Glace à la feuille de figuier

Melon Charentais

Miel de Brière, verjus

« La danseuse »

Fruits rouges, et yaourt glacé, sorbet framboise sumac

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

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