

	Prix en €
Tartare de Noix de veau de lait	76
Moule de bouchot, maïs fumé, crème crue et caviar osciètre tsar impérial Petrossian	
Betteraves collection	49
Lait ribot, chèvre du père Fabre, poivre de kampot, praliné à la fleur de sel	
Coquilles Saint-Jacques de Saint-Brieuc à la ficelle*	52
Sardine fumée, citron caviar, algue kombu	
Œuf de poule à plat*	59
Jambon Bellota-Bellota, Truffe Blanche d'Alba	
Pêche de nos côtes Bretonnes*	69
Légumes du domaine des Vernins, céleri moutarde, sauce à la belle de Morteau	
Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff*	95
... et caviar	145
Agrumes, basilic-citron	
Canard de Challans*	72
Mole de Oaxaca, betterave, prunelle, raifort	
Porcelet blanc de l'ouest*	84
Légumes racines, oignon et ail noir	
*Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 8 Grammes	75
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*	21
Chocolat Grand Cru « Guanaja »*	26
Lait malté, noisettes du Piémont, glace au grué de cacao	
Tartelette figues noires de Solliès	24
Glace à la feuille de figuier	
Courges du verger de Cossigny en salade	22
Crème brûlée, émulsion chaude, graines caramélisées	
« 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**

*Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 8 Grammes

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.

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 du père Fabre, poivre de kampo

Coquilles Saint-Jacques de Saint-Brieuc à la ficelle*

Sardine fumée, citron caviar, algue kombu

Œuf de poule à plat*

Jambon Bellota-Bellota, Truffe Blanche d'Alba

Pêche de nos côtes Bretonnes*

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

Cavatelli de Homard Bleu de Roscoff*

... et caviar

Agrumes, basilic-citron

Canard de Challans*

Mole de Oaxaca, betterave, prunelle, raifort

Porcelet blanc de l'ouest*

Légumes racines, oignon, ail noir

*Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 8 Grammes

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*

Chocolat Grand Cru « Guanaja »*

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

Tartelettes figues noires de Solliès

Glace à la feuille de figuier

Courges du verger de Cossigny en salade

Crème brûlée, émulsion chaude, graines caramélisées

« 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*

*Supplément Truffe Blanche d'Alba « Tuber Magnatum Pico » 8 Grammes

Par souci d'osmose et de convivialité, les menus s'entendent pour l'ensemble de la table.