

	Prix en €
Tartare de Veau de Blonde d'Aquitaine	76
Thon rouge, riz soufflé et caviar osciètre Petrossian	
Maquereau de Port-en-Bessin	49
Avocat d'Olivia Mann, sauce « Amarillo », jus corsé	
Noix de Saint Jacques de Saint-Brieuc	52
Chayotte, poire, œufs de truite, noix du Brésil	
Asperges Vertes de Provence	59
Café, pain brûlé	
Pêche de nos côtes Bretonnes	69
Lentilles, pak choi, sauce Thai	
Ravioles de Homard Bleu de Roscoff	95
... et caviar	145
Pois de jardin, pamplemousse	
Canette de Challans et foie gras rôti Maison Duperrier	92
Ananas, enoki, lentin du chêne, Sakura, tucupi	
Agneau Manech tête noire	72
Asperges blanches du Lot-et-Garonne, dattes Medjool, safran d'Alsace	
Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*	21
Chocolat Itakuja et Macaé , Ivoire	26
Champignon, Artichaut	
Pomme Chantecler	24
Caramel à la bière « Barrel Aged », foin, café	
Courges du verger de Cossigny	22
Crème brûlée, émulsion chaude, graines caramélisées	
Jaune d'œuf de Poule	25
Noix de coco, fenouil, menthe, crumble parmesan et romarin	

Déjeuner Printanier **54**

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

« Pensée », menu déjeuner accompagné d'un accord mets et vins **79**

Menu Agapé Amazonie **116**

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par la Cheffe

« Javaé », menu Agapé Amazonie accompagné d'un accord mets et vins. **166**

Menu Carte Blanche **155**

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

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

Tartare de Veau de Blonde d'Aquitaine

Thon rouge, riz soufflé et caviar osciètre tsar impérial Petrossian

Maquereau de Port-en-Bessin

Avocat d'Olivia Mann, sauce « Amarillo », jus corsé

Noix de Saint Jacques de Saint-Brieuc

Chayotte, poire, œufs de truite, noix du Brésil

Asperges Vertes de Provence

Café, pain brûlé

Pêche de nos côtes Bretonnes*

Lentilles, pak choi, sauce Thaï

Ravioles de Homard Bleu de Roscoff*

... et caviar

Pois de jardin, pamplemousse

Canette de Challans et foie gras rôti

Ananas, champignons Japonais, jus au vinaigre de sakura

Agneau Manech tête noire

Asperges blanches du Lot-et-Garonne, dattes Medjool, safran d'Alsace

Comté de Garde d'Exception de Bernard Antony*

Chocolat Itakuja et Macaé , Ivoire

Champignons, Artichaut

Pomme Chantecler

Caramel à la bière « Barrel Aged », foin, café

Courges du verger de Cossigny

Crème brûlée, émulsion chaude, graines caramélisées

Jaune d'œuf de Poule

Noix de coco, fenouil, menthe, crumble parmesan et romarin

Déjeuner Printanier

Balade gourmande en quatre temps,

Choix entre plat de poisson du jour ou plat de viande du jour

« Pensée », Déjeuner de saison accompagné d'un accord mets et vins

Menu Agapé Amazonie

Découverte culinaire en cinq étapes choisies par la Cheffe

« Javaé », menu Agapé Amazonie accompagné d'un accord mets et vins

Menu Carte Blanche

Excursion gourmande autour de nos spécialités en petites portions

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