

Entrées

Rouget et Poulpe 48 €

Poulpe saisi à la flamme, rouget mariné au safran, haricots verts en cannelloni craquant, condiment noisette abricot.

Le Cèpe 40 €

Cuit en brioche au parfum d'ici, délice de cèpes et de truffes sur un croustillant à la sarriette, sabayon à l'ail.

Langouste 64 €

Tartelette à la tomate confite, couteaux en gelée d'agrumes, amandes et pêche, crème légère de langouste

Nos viandes sont d'origine française
Truffes tuber aestivum
Prix net TTC en euros, taxes - service compris

Poissons

Turbot 75 €

Cuit sur l'arrête, fenouil confit et sucrine au miel, poitrine de porcelet pressée et dédale de tomates à l'huile d'aneth.

Sériole 64 €

Contisée de truffe, voile de coco de Paimpol, crémeux d'anchois à l'ail, croustillant de céleri et jus à la truffe.

Viandes

Veau et Gambas 72 €

Mignon farci de gambas au basilic, girolles et cœur d'artichaut confit, onctueux de girolles et jus onctueux des alliances.

Pigeon 66 €

Le suprême enrobé de courgettes et sa cuisse confite aux abattis, fleur de courgette farcie et consommé d'oignons.

Desserts

Fromage 24 €

Sélection de fromages

Cerise et fleur de sureau 24 €

Baba à l'amaretto, cerise confite à la fleur, mousse légère au sureau, fine tuile croustillante et sorbet parfumé.

La framboise et le fenouil 24 €

Framboise fraîche, fenouil confit, gavotte croustillante, granité au pastis et sorbet rafraîchissant.

Chocolat Myrtille 24 €

Chocolat Millot 74 %, crouillant et confit de myrtille, sorbet rafraîchissant au cacao et biscuit moelleux.

Nos viandes sont d'origine française
Truffles tuber aestivum
Prix net TTC en euros, taxes - service compris