



LES ENTRÉES

Œuf de poule, girolles de nos forêts, abricots grillés et Comté - 22€

Tomates confites et fraîches, siphon burrata et sureau - 19€

Haddock fumé, lait ribot parfumé à l'huile d'herbes, condiment citron - 21€

Tartare de thon rouge, miso blanc, consommé de bœuf à la citronnelle - 25€

LES PLATS

Poitrine de cochon des Monts du Cantal - 36€
Sauce à la diable et chapelure croustillante

Veau rosé des Pays de la Loire et jus à l'estragon - 38€

Paleron de bœuf de la ferme des Belles Robes en tataki - 42€
Jus corsé, fraises et câpres

Lieu jaune de nos côtes, sauce à l'oseille - 36€

Sébaste en écailles croustillantes, sauce vierge à la rhubarbe et pignons de pin - 38€

LES GARNITURES AU CHOIX

Pomme Darphin, caviar de la Maison Petrossian
Condiment mascarpone au citron vert

Risotto à la truffe noire et parmesan affiné

Petits pois à l'estragon et tarama maison

Aubergine laquée au balsamique et en caviar, pesto de basilic

Asperges blanches de la Loire glacées au jus de viande
Cacahuètes françaises de Soustons

Ravioles de ricotta fraîche, jeunes pousses d'épinards
Zestes de citron et noisettes

Courgette verte grillée, tapenade d'olives noires et huile de sarriette

Garniture supplémentaire +10€



LES FROMAGES

Les trois - 15€ Les six - 20€

Bleu de Jersiaise lait de vache
Bleu de la Boissière lait de chèvre
Saint Jacques à la truffe
Camembert fermier
Comté jeune
Bûche de chèvre cendré
Caillet de chèvre aux pollens et graines torrifiées

LES DESSERTS SIGNATURE

Cerises de Yannick Colombié cuisinées au Porto - 16€
Basilic vert et mousseline noisettes

Fraises de Thibaut Pique, crème glacée aux graines de fenouil - 16€
Sauce vierge à l'huile d'olive et salicorne

LES GRANDS CLASSIQUES

Riz au lait, graines de cannellier, glace yaourt, gingembre et citron confit - 14€

Paris-Brest, praliné grainé, pignons caramélisés - 25€
Noix de cajou et noisettes

Mille-feuille, praliné pécan, miel d'avocatier et vanille Bourbon - 16€

LES AMATEURS DE CHOCOLAT

Le gâteau au chocolat - 18€ ou à partager - 30€
Chocolat Sao Tomé, pâte de cacao et puxuri, glace vanille

LES COUPES GLACÉES

Glace cacahuètes et glace vanille de Madagascar, cacahuètes caramélisées - 16€
Caramel au beurre salé et sauce chocolat servie chaude

Glaces et sorbets - 5€ la boule
Chocolat-avoine, miel, café, yaourt-gingembre, girofle, fraise

Prix nets et taxes incluses
Viandes et poissons d'origine française