

## POUR COMMENCER

Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - <b>plat signature</b>	102 €
Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - <b>plat signature</b>	92 €
Jambonnettes de grenouilles, gnocchis de petit pois et carottes, crème d'amandes citronnée et émulsion à la sauge	94 €
Omble de la ferme de Crisenon légèrement fumé, pomme de terre fondante et ail des ours	94 €

## POUR SUIVRE

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - <b>plat signature</b>	118 €
Blanquette de Homard "Patte bleues" et légumes nouveaux, petits pois et shimeji - <b>plat signature</b>	114 €
Aile de raie meunière au beurre vert, céleri perpétuel et morilles	102€
Ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - <b>plat signature</b>	116 €
Agneau de lait des Pyrénées, «Gambero Rosso», Asperge blanche et sabayon arabica	106 €
Filet de canard de Challans, jardin printanier de petits pois et girolles, jus à la fraise lactofermentée	98 €

## FROMAGE & DESSERT

Le plateau des fromages de France	40 €
Ma version du Mille-feuille aux trois crèmes légères en hommage à Michel Lorain - <b>plat signature</b>	37 €
Variation autour du miel de nos ruches	37 €
Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre	37 €
Pétales croustillants rhum et citron vert, sorbet à la menthe	37 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

## APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

Pour commencer

Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - **plat signature**  
ou

Jambonnettes de grenouilles, gnocchis de petit pois et carottes, crème d'amandes citronnée et émulsion à la sauge



Savourez nos Plats

Blanquette de Homard "Patte bleues" et légumes nouveaux, petits pois et shimeji - **plat signature**

Aile de raie meunière au beurre vert, céleri perpétuel et morilles

Ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

Filet de canard de Challans, jardin printanier de petits pois et girolles, jus à la fraise lactofermentée



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre

ou

Variation autour du miel de nos ruches

*Jean-Michel Lorain et Alexandre Bondoux vous proposent ces menus d'exception*

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 1 dessert 305 € ou 428 € avec l'accord mets et vins
Menu "Gourmand" :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 1 dessert 255 € ou 362 € avec l'accord mets et vins
Menu "Découverte" :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 225 € ou 318 € avec l'accord mets et vins Le Menu Découverte est servi tous les jours hors samedi soir, veille de jours fériés et jours fériés

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat

Dernière prise de commande pour le Menu Gourmand et le Grand Menu 13h30 et 20h45

## NOTRE MENU DÉJEUNER

Pour commencer votre déjeuner...

Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature

ou

Ombre de la ferme de Crisenon légèrement fumé, pommes de terre fondantes et ail des ours

Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Aile de raie meunière au beurre vert, céleri perpétuel et morilles

Agneau de lait des Pyrénées, «Gambero Rosso», asperge blanche et sabayon arabica

Boudin noir fait à la maison et mousseline à l'ancienne - plat signature

Douceurs et Desserts

Ma version du Mille-feuille aux trois crèmes légères en hommage à Michel Lorain - plat signature

ou

Pétales croustillants rhum et citron vert, sorbet à la menthe

**1 entrée, 1 plat et 1 dessert**

102 € ou avec l'accord mets et vins 162 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au vendredi, hors, veille de jours fériés et jours fériés

**1 entrée, 2 plats et 1 dessert**

125 € ou avec l'accord mets et vins 192 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au dimanche, hors veille de jours fériés et jours fériés

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat

## MENU INITIATION À LA GOURMANDISE *Réservé aux enfants de moins de 12 ans*

Une entrée proposée par le Chef

Un plat ou 1/2 plat choisi dans la carte

Un dessert

Le prix de ce menu correspond au prix du plat ou demi-plat choisi, l'entrée et le dessert sont offerts



Toute notre équipe, Alexandre, Karine mon épouse et moi-même vous souhaitons la bienvenue dans notre univers de saveurs.

L'histoire de cette maison est liée à celle de notre famille depuis trois générations et je suis particulièrement heureux et fier de voir cette saga perdurer puisque c'est aujourd'hui Alexandre Bondoux, mon neveu qui crée avec beaucoup de talent les nouveaux plats qui composent cette carte au fil des saisons tout en conservant précieusement les plats "signature" qui ont fait la renommée de la Côte Saint-Jacques.

Bien sûr, je continue à veiller sur cette maison et à l'accompagner comme mon père a su le faire en son temps, mais savoir transmettre le flambeau lorsque le moment est venu est une qualité essentielle, cela apporte un vent de fraîcheur indispensable et salutaire, et je le fais en toute confiance.

Grâce à Alexandre, l'âme de la maison restera intacte puisqu'il continue à puiser son inspiration au fil des saisons, du marché, des voyages, et tout simplement de son envie de vous faire partager son amour des beaux produits que nous apportent chaque jour nos maraichers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Son travail s'inscrit également dans le plus grand respect de notre environnement et la nécessité absolue de préserver, plus que jamais, la biodiversité, et nous sommes particulièrement heureux et fiers que le guide Michelin nous ait décerné une étoile verte qui récompense tous nos efforts en ce domaine.

Pour moi, le génie d'un chef c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums et je suis persuadé qu'Alexandre saura faire sienne cette philosophie qui a guidé mon travail de création tout au long de ma vie de cuisinier.

Partage, plaisir de la découverte et de la dégustation, Bonheur d'être à table, sauront créer l'Émotion et la magie de la Fête.