



LES ENTRÉES

Foie gras mariné au vin jaune, chutney de figues, gelée à la citronnelle - 25€

Betterave rouge fumée, fromage frais et basilic - 19€

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

Crudo de daurade, condiment aux herbes et eau de tomates vinaigrée - 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, beurre blanc aux coquillages - 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

Mais croustillant et en purée, gel de sapin

Aubergine laquée au balsamique et en caviar, pesto de basilic

Poivrons confits et huile aux herbes

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 torréfiées

LES DESSERTS SIGNATURE

Figues de Yannick Colombié compotées - 16€
Sorbet raisin au vin rouge, éclats de pistache croquants
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