

POUR COMMENCER

Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - plat signature	102 €
Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature	94 €
Jambonnettes de grenouilles, gnocchis de petit pois et carottes, crème d'amandes citronnée et émulsion à la sauge	94 €
Sardines en textures, tatin de celtuce, perilla et salade en granité	92 €

POUR SUIVRE

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - plat signature	118 €
Rouget-barbet, coco blanc de Provence, tomates confites et jus d'une bouillabaisse à la Mélisse	102€
Blanquette de Homard "Pattes bleues" et légumes nouveaux, petits pois et shimeji - plat signature	114€
Ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature	116 €
Filet et paleron de veau grillés au barbecue, artichaut et fenouil façon "vitello tonnato"	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 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - plat signature	37 €
Abricot rôti au safran, amandes fraîches et Amaretto	37 €
Fraise en trompe l'oeil, Arlette croustillante et nuage de sauge	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

Rouget-barbet, coco blanc de Provence, tomates confites et jus d'une bouillabaisse à la Mélisse

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

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

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - **plat signature**

ou

Abricot rôti au safran, amandes fraîches et Amaretto

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

Sardines en textures, tatin de celtuce, perilla et salade en granité

Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Rouget-barbet, coco blanc de Provence, tomates confites et jus d'une bouillabaisse à la Mélisse

Filet et paleron de veau grillés au barbecue, artichaut et fenouil façon "vitello tonnato"

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

Douceurs et Desserts

Fraise en trompe l'oeil, Arlette croustillante et nuage de sauge

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.