



Menu Dégustation

Nous vous proposons de découvrir, à l'aveugle, notre menu dégustation conçu avec des produits de choix et en accord avec la saison pour l'ensemble des convives d'une même table.

75€ par personne

Quelques millésimes minutieusement choisis par nos soins peuvent accompagner votre repas, accord mets et vins

105 € par personne

Ce menu est servi le soir uniquement jusqu'à 21h

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances afin de pouvoir vous satisfaire pleinement

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

A la carte :

Nos Entrées

<i>Cannelloni de poireaux, crémeux de chair de crabe, goût fumé et caviar Oscietre Sturia (poireaux frits, coulis de persil)</i>	25 €
<i>Ballotine de Foie gras de canard, neige de fruits secs et minestrone de fraises au poivre rouge de Kampot</i>	24 €
<i>Ceviche de Daurade aux agrumes, condiment d'œufs diversés et Poutargue</i>	23 €
<i>Dégustation de tomates toutes textures, pesto et émulsion de Mozzarella di Buffala</i>	20 €

Nos Plats

<i>Entrecôte de Bœuf Wagyu (France) comme un tataki au sésame grillé, pomme de terre au four et jus au poivre</i>	50 €
<i>Noix de cœur de ris de veau braisé aux salsifis, parfum d'Hydromel, pomme de terre confite aux pleurotes</i>	35 €
<i>Médailles de homard bleu, Royale de foie gras et fleur de courgette au blé vert fumé</i>	44 €
<i>Bouchées de thon rouge mi-cuit, tomates séchées, olives noires et parfum de verveine</i>	36 €

Notre Plateau de Fromages sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts

<i>Le Crunch : croustillant noix de Pécan, crème onctueuse façon Straciatella et mousse caramel</i>	13 €
<i>L'Exotique : biscuit et praliné coco, crémeux fruits de la passion</i>	13 €
<i>Le « sunny finger » citron : sablé Breton, ganache et meringue</i>	13 €
<i>La féerie d'Abricot Noisette : biscuit noisette, compoté et ganache d'abricot mousse lactée</i>	13 €
<i>Cache-Cache de Cerise dans l'Olivier : biscuit chocolat noir, confits de cerises mousse à l'huile d'olive</i>	13 €
<i>Granité au Marc de Garlaban</i>	11 €
<i>Assiettes de glaces et sorbets maison</i>	9 €
<u>Glaces :</u> , Vanille, Chocolat, Noix de coco/Ananas	
<u>Sorbets :</u> Yuzu, Citron, Framboise	

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

*Chaque midi de la semaine, découvrez notre menu « Retour du Marché »
composé de produits sélectionnés du jour
Tarif de 32€ par personne.*

Notre menu Au prix de 48 €

En Entrées

*Tartare de couteaux aux herbes façon marinière, ail noir et mangue fraîche
Ou*

*Cannelloni de poireaux, crémeux de chair de crabe, goût fumé
Ou*

*Ballotine de foie gras de canard, neige de fruits secs
et minestrone de fraises au poivre de Kampot
Ou*

Petits pois de Pays à l'huile de noisette, abricot et purée de courgette

En Plats

*Pavé de cabillaud rôti, tagliatelles et champignons des bois
Ou*

*Demi pigeon rôti, tartelette de rhubarbe et raisins, jus déglacé
Ou*

*Bouchées de thon rouge mi-cuit, tomates séchées, olives noires et parfum de verveine
Ou*

Suprême de volaille cuite basse température, asperges vertes et émulsion d'un gratin Dauphinois

Notre Plateau de Fromages

*Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
Supplément de 5 €*

Et pour les Desserts

*(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)
A choisir dans notre sélection de la carte*

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.