

## 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>Ceviche de daurade aux agrumes, assortiment d'œuf et caviar Sturia « Prestige »</i>	25 €
<i>Ballotine de foie gras de canard, neige de fruits secs et minestrone de fraises au poivre Kampot</i>	24 €
<i>Petits pois de Pays à l'huile de noisette, abricots, purée de courgette et Caviar Sturia « Oscietre »</i>	23 €
<i>Bouillon légèrement parfumé à la coriandre fraîche, cromesquis aux herbes et chou chinois</i>	20 €

### Nos Plats

<i>Agneau confit 12 heures et sa soupe au Pistou</i>	34 €
<i>Noix de ris de veau braisé aux salsifis, parfum d'Hydromel, pomme de terre confite aux pleurotes</i>	35 €
<i>Dos de flétan au sésame grillé, mousseline de patate douce, beignets d'aubergines chinoises</i>	32 €
<i>Blanc de turbot iodé, pomme de terre confite et légumes printaniers</i>	35 €

**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>Notre fleur d'Entremont : Granité crémeux à la fraise et parfum de rose</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*

*Le cochon Duroc de Batallé, ragout de Lomo, chorizo et morilles, poivrons confits*

*Ou*

*Dos de flétan au sésame grillé, mousseline de patate douce*

### **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.*