

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</i>	25 €
<i>Foie gras de canard, deux textures, émietté de queue de bœuf et son bouillon à la truffe</i>	24 €
<i>L'œuf poché chaud, duxelles de champignons, condiment chorizo et viande de Wagyu séché</i>	23 €
<i>Bouillon légèrement parfumé à la coriandre fraîche, cromesquis aux herbes et chou chinois</i>	20 €

Nos Plats

<i>Demi-pigeon rôti, tartelette de rhubarbe et raisins, escalope de foie gras poêlée, Et son jus déglacé</i>	34 €
<i>Noix de coeur de ris de veau braisé aux salsifis, parfum d'Hydromel, pomme de terre confite aux pleurotes</i>	35 €
<i>Poêlée de noix de St Jacques, chou fleur croustillant, asperges de Mr Ferreint jus de viande « Cochonnaille » et caviar Prestige Sturia</i>	36 €
<i>Solette à la poêle, risotto de céleri aux trompettes de la mort, asperges, émulsion de la mer</i>	31 €
<u>Notre Plateau de Fromages</u> 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>Le Signature : Biscuit chocolat, mousse lactée, notes de mangue et citron vert</i>	13 €
<i>La Rose : cœur de framboise et sablé façon cheese cake au chocolat noir</i>	13 €
<i>Granité au Marc de Garlaban</i>	11 €
<i>Assiettes de glaces et sorbets maison</i>	9 €
<u>Glaces</u> : Caramel, Vanille, Chocolat, Fromage blanc	
<u>Sorbets</u> : Fraise, Myrtille, Orange sanguine, Citron, Verveine, Pêche	

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

*Velouté de butternut façon cappuccino, crème épaisse d'Isigny, pain perdu au lard de Noir de Bigorre
Ou
Cannelloni de poireaux, crémeux de chair de crabe, goût fumé
Ou
Foie gras de canard, deux textures, émietté de queue de bœuf et son bouillon*

En Plats

*Gambas juste saisies, tagliatelles, légumes d'antan, bouillon légèrement parfumé à la truffe
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*

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.*