

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 49€

La Betterave en textures : Bavaroise, fondante, et croustillante.
Pomelos rose brûlé à la flamme et purée de piment d'Espelette.
Jus lié végétale

Carré de cochon, huître d'Isigny au binchotan, yuzu, et pistache,
Caviar de courgettes. Courgettes, pied de cochon tartare
d'huître et pistaches concassées

La Vieille (poisson de roche) en escabèche, crabe croustillant,
Brunoise et mousseline de carottes, pickles. Bisque de crustacés

**Servie pour deux personnes : Macaronis gratinés et
farcis au homard bleu et cèleri branche. Crème de tête
au porto et émulsion de coquillages (Supplément
10€/pers)**

—

Gigot d'agneau de normandie ail, cacahuète et coriandre.
Haricots de Paimpol à l'huile sarriette, Calisson de pomme de
terre et cervelle croustillante.

Pêche sauvage de nos côtes, Échalotes farcis moules et chorizo
ibérique. Caviar d'aubergine. Jus de coquillages et chorizo

La Volaille fermière figues, girolles, purée de pomme de terre
ratte. Haut de cuisse sous presse et croq' tartufata. Jus de volaille
au vin jaune

**Suggestion :Le Filet de Boeuf de Wagyu japonais
(Supplément 30€/100g)**

—

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+11€)

—

Minis Maïs caramélisés, Mousseline maïs/vanille/chocolat blanc
et muscade. Crème glacée au popcorn et ganache avoine

La pomme granny et cèleri rave. Mousseline de cèleri vanille et
compoté de pomme. Caramel de cidre. Streusel croustillant

Le chocolat/noix/café. Biscuit pain de gènes à la noix imbibé au
café, bavaroise chocolat hukambi 53%, glaçage miroir cacao et
café. Glace façon gianduja noix et chocolat.

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

MENU DEGUSTATION

En 5 temps :

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

69€

La Betterave en textures : Bavaroise, fondante, et
croustillante. Pomelos rose brûlé à la flamme et purée de
piment d'Espelette. Jus lié végétale

—

La Vieille (poisson de roche) en escabèche, crabe
croustillant, Brunoise et mousseline de carottes, pickles.
Bisque de crustacés

—

La Volaille fermière figues, girolles, purée de pomme de
terre ratte. Haut de cuisse sous presse et croq' tartufata.
Jus de volaille au vin jaune.

—

Sélection de trois fromages affinés du charriot (+11€)

—

Prédessert :

Le chocolat/noix/café. Biscuit pain de gênes à la noix imbibé au café, bavaroise chocolat hukambi 53%, glacage miroir cacao et café. Glace façon gianduja noix et chocolat.

Espagne

Suivez-nous :



Minis Maïs caramélisés, Mousseline maïs/vanille/chocolat blanc et muscade. Crème glacée au popcorn et ganache avoine

Provenances de nos viandes :

Veau et Bœuf :

France
Japon
UE
US

Agneau :

France
Angleterre

Gibier :

France

Volaille :

France

Cochon :

France

MENU DU MARCHÉ

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 29€
Entrée/Plat/Dessert : 32€*

(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)

Le chou vert farci végétale. Siphon beurre noisette et jus de chou fermenté. Carpaccio de lieu fumé.

Confit d'épaule de porc, marmelade de butternut, et scorsonères.

Raisin, saké, et shizo.

Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base de produits frais.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20€