

Les Saveurs Estivales

Menu Découverte à 42€00 (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 47€00 (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)

Menu Sensation à 57€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)

Menu « Laissez Moi Faire » à 68€00 (en Sept Services, faites confiance au Chef)

Ce dernier menu en Sept Services est servi pour l'ensemble des convives de la Table

Les Entrées 16€00

Salade de Crabe, Avocat & Piment d'Espelette, voilée au Maïs

Pot-au-feu de Foie gras de Canard, Racines & Bouillon aux Champignons de Paris

Cromesquis de Cerveille d'Agneau, Crème de Chou-fleur & Beurre de Câpres

Carpaccio de Saint-Jacques à la Truffe noire, Gel Yuzu & crémeux de Brocolis (+8 €)

Les Viandes et les Poissons 24€50

Mignon de Veau en croûte de Noix, Ecrasé de Topinambours & Beurre demi-sel

Filet de Limande-Sole meunière, Pommes bouchons & Romanesco

Magret de Canard farci, Céleri en 3 façons & Jus de Carcasse

Dos de Cabillaud cuit au plat, Moules, Safran & Légumes d'hiver

Ris de Veau laqué aux senteurs Asiatiques, Chou Chou & Re Chou (+10 €)

Le Fromage et les Desserts 11€00

Plateau de Fromages affinés, jeunes pousses aux Noix

Tartelette Chocolat & Clémentines Corses à la Mandarine impériale

Omelette Norvégienne aux Fruits exotiques Flambée au vieux Rhum

Macaron à la Vanille bourbon

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris