

Les menus

MENU EPHEMERE

49€

Amuse-Bouche

Tagliatelles de betteraves

Revisitées, condiment cacao amer et épicé

Filet de lieu jaune

En feuilles de nori, panais, pommes, gel au poivre de Jamaïque, émulsion au cidre

Snickers déstructuré

Nougat, cacahuète, mousse de Jivara, biscuit cacao, glace tonka

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 3 verres de vin (entrée, plat, dessert)

24€

MENU DEGUSTATION

89 €

Servi pour l'ensemble des convives

Amuse-Bouche

Découverte de la carte en 6 services

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 4 verres de vin

45 €

Le mot du CHEF

« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de David, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »

Nicolas LE LUYER

Le mot du SOMMELIER

« Ce sera pour moi un grand plaisir de vous proposer une sélection de vins et de champagnes afin d'accompagner votre dîner et de vous présenter nos fidèles producteurs. »

Nicolas FOUILLARD



A la carte

ENTREES

Tagliatelles de betteraves Revisitées, condiment cacao amer et épicé	18 €
Tartelette de tourteau aux agrumes Crèmeux d'avocat, gel yuzu	27 €
Poulpe grillé Aux condiments thaï, crème de chèvre et olive, tartare de pois gourmands	22 €
Foie gras Escalope de foie gras poêlée, oignon fondant au miso, jambon de bonite, bouillon dashi, brioche feuilletée aux algues bretonnes	25 €
Gyoza de joue de bœuf grillé Parfum de gingembre, crèmeux d'avocat et tuile au sésame, bouillon de bœuf façon thaï	24 €

PLATS

Filet de lieu jaune En feuilles de nori, panais, pommes, gel au poivre de Jamaïque, émulsion au cidre	21 €
Epaule d'agneau Cuite 12 heures, déclinaison d'artichauds, oignons nouveaux, jus au thym	26 €
Filet de Saint-Pierre Voile de lard blanc, embeurrée de pomme de terre, purée de brocolis montée à l'huile de citron, coques et jus de coquillages	30 €
Filet de Veau Salsifis au porto, purée d'oignon rosé, chips de pomme de terre, myrtilles, jus court	28 €
Médailillon de Lotte Romaine farcie au ris de veau et champignons, sauce carnée	25 €

FROMAGES

Plateau Fromages affinés de Maître Bordier	16 €
--	------

DESSERTS

Snickers déstructuré Nougat, cacahuète, mousse de Jivara, biscuit cacao, glace tonka	14 €
Soufflé Poire-Tonka Crème café et tonka, compotée de poire, crumble d'avoine, poire caramélisée, glace café	16 €
Finger exotique Ganache montée au thé matcha, coulant de mangue, brunoise exotique, feuilleté caramélisé, gel et sorbet passion	16 €
Tarte renversée chocolat Crèmeux praliné-maïs, mousse Azélia, pâte brisée cacao, sauce praliné acidulée, glace vanille	16 €
The pumpkin Mousse potimarron épicée, crèmeux citron, marmelade aux agrumes, biscuit potimarron, sablé noisette, sorbet yuzu	16 €

