

# Les menus

## **MENU EPHEMERE**

59€

### ***Amuse-Bouche***

#### ***Moules de bouchot***

En cannelloni de courgette, jus vert, citron et condiments herbacés

#### ***Lieu jaune***

Purée de chou-fleur, radis et mûres fraîches

#### ***La figue***

compotée de figues, crème ananas, sauce chocolat blanc-wasabi, sablé amande, nuage d'ananas et sa ganache montée, sorbet ananas

### ***Mignardises***

***L'accord « Mets & vins »***, Sélection de 3 verres de vin (8 cl)

25€

## **MENU DEGUSTATION**

Servi pour l'ensemble des convives

### ***Amuse-Bouche***

***Inspiration du Chef en 4 services 79€***

***Inspiration du Chef en 6 services 99€***

### ***Mignardises***

***L'accord « Mets & vins »***, Sélection de 4 verres de vin (8 cl)

35 €

***L'accord « Mets & vins »***, Sélection de 6 verres de vin (8 cl)

55 €

### ***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

<b>Moules de bouchot</b>	21 €
En cannelloni de courgette, jus vert, citron et condiments herbacés	
<b>Tomate Green Zebra</b>	23 €
Farcie au chèvre, cœur coulant Granny-Smith, riz soufflé, gaspacho herbacé	
<b>Filet de veau</b>	25 €
Cuit aux herbes, betteraves, fruits rouges et harissa	
<b>Cochon et Langoustine</b>	27 €
Au pop-corn de cochon, poitrine de porc rôtie, chawanmushi	
<b>Homard en trois façons</b>	29 €
Corps rôti au barbecue à l'avocat et noix de coco, pince en tartelette au citron caviar et shiso, tête en crémeux à la noix de coco	

## PLATS

<b>Lieu jaune</b>	23 €
Purée de chou-fleur, radis et mûres fraîches	
<b>Burratta</b>	25 €
En sachetti, à la menthe et au poivre, asperges vertes, petits pois et pesto	
<b>Filet de Boeuf</b>	30 €
Aux algues, spirale de pomme de terre confite, salicornes, oignons rosés	
<b>Pigeon</b>	30 €
Fumé au foin, artichauts, cerises et jus réduit	
<b>Bar</b>	32 €
En écailles soufflées, carottes et agrumes	

## FROMAGES

<b>Plateau</b>	17 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

## DESSERTS

<b>La figue</b>	15 €
compotée de figues, crème ananas, sauce chocolat blanc-wasabi, sablé amande, nuage d'ananas et sa ganache montée, sorbet ananas	
<b>Soufflé Framboise-Estragon</b>	17 €
Crème estragon, gelée framboise, gel estragon, craquant muesli, glace framboise	
<b>L'Exotique</b>	17 €
Mousse coco, ananas victoria poché à la coriandre, crémeux passion à la vanille de Madagascar, mangue fraîche, biscuit amande, glace mangue	
<b>Spicy Choc</b>	17 €
Crème chocolat au piment d'Espelette, mousse chocolat noir, croustillant cookie maïs, biscuit moelleux, sauce chocolat au piment de Jamaïque, sorbet fromage blanc	
<b>La Pomme</b>	17 €
Mousse vanille-mascarpone, cœur Granny-Smith, chutney Granny-Smith au balsamique blanc, crumble sarrasin, sorbet pomme	

