

Les menus

MENU EPHEMERE

59€

Amuse-Bouche

Saumon confit

Aux épices, chou-fleur en purée et pickles, gel yuzu

Médaille de lotte

Feuille de romaine farcie aux champignons et ris de veau, sauce champignons

Mont-Blanc

Mousse marron, compotée mandarine, tartare clémentines et marrons, biscuit et glace marron

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

Saumon confit	21 €
Aux épices, chou-fleur en purée et pickles, gel yuzu	
Tomate Green Zebra	23 €
Farcie au chèvre, cœur coulant Granny-Smith, riz soufflé, gaspacho herbacé	
Filet de veau	25 €
Cuit aux herbes, betteraves, fruits rouges et harissa	
Rouget	27 €
Farci à l'aubergine fumée et courgette, glaçage à l'étrille, déclinaison de fenouil citronné	
Turbot	29 €
Nacré au gayang, épinards et pomme épicée	

PLATS

Médailon de lotte	23 €
Feuille de romaine farcie aux champignons et ris de veau, sauce champignons	
Galette de sarrasin aux champignons	25 €
Jaune d'œuf confit au vinaigre de cidre, gel cidre	
Queue de Bœuf	30 €
En effilochée, foie gras et céleri, consommé de bœuf	
Caneton	28 €
En deux façons, betteraves, sésame noir et jus court	
St Pierre	34 €
Poêlée de girolles, escargots, courge Jack be little, sauce perlée à l'huile de persil et ail	

FROMAGES

Plateau	17 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

DESSERTS

Mont-Blanc	15 €
Mousse marron, compotée mandarine, tartare clémentines et marrons, biscuit et glace marron	
Soufflé façon irish coffee	17 €
Panna cotta crémeuse au café, crumble sarrasin, nuage tonka, glace whisky	
L'Exotique	17 €
Mousse coco, ananas victoria poché à la coriandre, crémeux passion à la vanille de Madagascar, mangue fraîche, biscuit amande, glace mangue	
La Nuts d'Automne	17 €
Ganache montée et crémeux Linnolat-noisettes, praliné noisettes maison, espuma aux cèpes, sorbet chocolat	
La Pomme	17 €
Mousse vanille-mascarpone, cœur Granny-Smith, chutney Granny-Smith au balsamique blanc, crumble sarrasin, sorbet pomme	

