

Les menus

MENU EPHEMERE

59€

Amuse-Bouche

Maquereau

Mariné à cru aux agrumes, céleri branche poché, Granny-Smith et eau végétale

Lieu

Médaille cuit en basse température, mousseline de panais, bimi, fèves, bouillon dashi

Fraisier revisité

Crème mousseline au miel, shortbread au sésame, chutney cerise, crémeux fraise, gel citron, fraises fraîches et sorbet fraise

Mignardises

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

25€

MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble des convives

Amuse-Bouche

Découverte de la carte en 4 services 79€

Découverte de la carte 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

Maquereau	21 €
Mariné à cru aux agrumes, céleri branche poché, Granny-Smith et eau végétale	
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	
Cochon et Langoustine	27 €
Au pop-corn de cochon, poitrine de porc rôtie, chawanmushi	
Homard en trois façons	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

Lieu	23 €
Médailillon cuit en basse température, mousseline de panais, bimi, fèves, bouillon dashi	
Burratta	25 €
En sachetti, à la menthe et au poivre, asperges vertes, petits pois et pesto	
Filet de Boeuf	30 €
Aux algues, spirale de pomme de terre confite, salicornes, oignons rosés	
Pigeon	30 €
Fumé au bois de cerisier, artichauts, cerises et jus réduit	
Saint-Pierre	32 €
Snacké, carottes et agrumes	

FROMAGES

Plateau	17 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

DESSERTS

Fraisier revisité	15 €
Crème mousseline au miel, shortbread au sésame, chutney cerise, crémeux fraise, gel citron, fraises fraîches et sorbet fraise	
Soufflé Framboise-Estragon	17 €
Crème estragon, gelée framboise, gel estragon, craquant muesli, glace framboise	
L'Exotique	17 €
Mousse coco, ananas victoria poché à la coriandre, crémeux passion à la vanille de Madagascar, mangue fraîche, biscuit amande, glace mangue	
Spicy Choc	17 €
Crème chocolat au piment d'Espelette, mousse chocolat noir, croustillant cookie maïs, biscuit moelleux, sauce chocolat au piment de Jamaïque, sorbet fromage blanc	
La Pomme	17 €
Mousse vanille-mascarpone, cœur Granny-Smith, chutney Granny-Smith au balsamique blanc, crumble sarrasin, sorbet pomme	

