Les menus

MENU EPHEMERE

59€

Amuse-Bouche

Merlu
Confit, poireau à la flamme, caviar de moutarde, purée d'épinards,
condiment jalapeño, espuma d'herbes

Lieu jaune
Chou rave, gel gingembre, eau de coco perlée à l'huile de truffe blanche

Fleur poire chocolat
Poire pochée vanille, mousse vanille, biscuit et tuile cacao, gelée poire,
sorbet poire cardamome

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 3 verres de vin (8 cl) *29 €*

MENU DEGUSTATION

(Servi pour l'ensemble des convives)

Amuse-Bouche

Découverte de la carte en 4 services 89€

Découverte de la carte en 6 services 109€

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 4 verres de vin (8 cl) *39 €*
L'accord « Mets & vins », Sélection de 6 verres de vin (8 cl) *59 €*

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 Martin, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »

Nicolas LE LUYER

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française..
Prix nets en Euros, taxes et services compris.

A la carte

ENTREES

Merlu 22 €
Confit, poireau à la flamme, caviar de moutarde, purée d'épinards,
condiment jalapeño, espuma d'herbes

Topinambour 25 €
Rôti au beurre, pickles de topinambour au poivre timut, jus d'épluchures à la vanille

Saumon 28 €
Fumé au foin, condiment thaï, crème à l'aneth, dashi chou rouge et kombu en tempura

Maquereau 26 €
À la flamme et en rillette, fenouil acidulé, crème au cumin, velouté de pommes, jus d'araignées

Saint-Jacques 30 €
Rôties et en croûte de brioche, panais, pain soufflé, sauce au vin de noix

PLATS

Lieu jaune 26 €
Chou rave, gel gingembre, eau de coco perlée à l'huile de truffe blanche

Gyoza de champignons 24 €
Lentin poêlé, lait ribot, râpé de citron vert, coriandre

Entrecôte de Veau 36 €
Marqué au barbecue, tartelette de navet au thym et miel, espuma à l'oignon, jus reduit

Pigeon en croûte 39 €
Panais, compote de nashi au poivre timut, jus réduit

Aiguillettes de Saint Pierre 36 €
Chou-fleur rôti en brioche, croquettes de pied de porc, condiment ail fumé, jus d'arrêtes

FROMAGES

Plateau 24 €
Fromages affinés de Maître Bordier

DESSERTS

Fleur poire chocolat 18 €
Poire pochée vanille, mousse vanille, biscuit et tuile cacao, gelée poire,
sorbet poire cardamome

Sphère chocolat whisky 20€
Mousse chocolat au lait, caramel au whisky, Namelaka chocolat, noisettes caramélisées, sauce chocolat whisky, crème glacée whisky

Fraicheur d'agrumes et miel de thym
Variation d'agrumes, mousse fromage blanc, moelleux citron, réduction d'orange poivrée, gelée d'orange sanguine, confits d'agrumes au thym, glace miel de thym 20 €

Fenouil Wasabi
Espuma crème de kaffir, fenouil façon riz au lait, tuile épicée, riz soufflés, billes de cardamome, marmelade de wasabi, sorbet fenouil citronnelle 20 €

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française..
Prix nets en Euros, taxes et services compris.