
À la carte
LES ENTREES



- LE MAQUEREAU 27€
*Filet de maquereau mariné, rémoulade de céleri au wasabi
Gelée de Dashi au gingembre, croustillant de tapioca aux algues*
- LE KING CRAB 35€
*Pince de King crab juste tiédie, crémeux et copeaux de Butternut
Crumble de graines de courge et pulpe de mandarine*
- L'ESCARGOT 31€
*Fricassée d'escargots et andouille de Vire, bouillon de laitue
Royale de Jabugo et muscade, chips de pain de seigle*
- LE FOIE GRAS 33€
*Pressé de foie gras de canard et anguille fumée en gelée de cassis
Marmelade de fruits rouges à la Gentiane, éclats de betterave*

À la carte
LES PLATS



- LA VOLAILLE 44€
*Suprême de volaille fermière en croûte de marron confit
Petit chou braisé au jus de truffe, toast de farce fine*
- LE COCHON 42€
*Filet, poitrine et pieds de cochon cuisinés, condiments « saté/coco »
Riz frit aux cébettes, pak choi et feuilles de coriandre*
- LA DAURADE 40€
*Filet de daurade rôtie à l'huile d'olive, sabayon à l'anis
Gnocchi safrané, céleri, poutargue et sucs d'une Bouillabaisse*
- LA SAINT JACQUES 45€
*Noix de Saint Jacques snackées, Sarrasin torréfié
Potimarron et coings confits, beurre moussoux aux bardes*
- LE LIÈVRE 55€
*Lièvre à la Royale et son escalope de foie gras poêlée
Linguine à la crème de citron confit et cardamome*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU APAR T

50€

AMUSE-BOUCHE

LE MAQUEREAU

*Filet de maquereau mariné, rémoulade de céleri au wasabi
Gelée de Dashi au gingembre, croustillant de tapioca aux algues*

LA DAURADE

*Filet de daurade rôtie à l'huile d'olive, sabayon à l'anis
Gnocchi safrané, céleri, poutargue et sucs d'une Bouillabaisse*

LE FROMAGE (supplément 7€)

*Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, jeune noix en liqueur
Croustillant de pain et mesclun de chez Rudy Bastelica*

PRE DESSERT

LA POIRE

*Billes de poire caramélisées, glace au yaourt à la Grecque
Croustillant et crème légère au sésame noir*



ACCORD MENU APAR T

2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

26€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU HARMONIE

70€

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

*Pressé de foie gras de canard et anguille fumée en gelée de cassis
Marmelade de fruits rouges à la Gentiane, éclats de betterave*

LA SAINT JACQUES

*Noix de Saint Jacques snackées, Sarrasin torréfié
Potimarron et coings confits, beurre moussoux aux bardes*

LE COCHON

*Filet, poitrine et pieds de cochon cuisinés, condiments « saté/coco »
Riz frit aux cébettes, pak choi et feuilles de coriandre*

LE FROMAGE (supplément 7€)

*Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, jeune noix en liqueur
Croustillant de pain et mesclun de chez Rudy Bastelica*

PRE DESSERT

LE CITRON

*Entremet citron, gel de citron vert et sablé coco
Crèmeux chocolat blanc « Opalys », glace noix de coco*



ACCORD MENU HARMONIE

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

31€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DE GUSTATION

95€

LE MAQUEREAU

*Filet de maquereau mariné, rémoulade de céleri au wasabi
Gelée de Dashi au gingembre, croustillant de tapioca aux algues*

LE KING CRAB

*Pince de King crab juste tiédie, crémeux et copeaux de Butternut
Crumble de graines de courge et pulpe de mandarine*

LE FOIE GRAS

*Pressé de foie gras de canard et anguille fumée en gelée de cassis
Marmelade de fruits rouges à la Gentiane, éclats de betterave*

LA SAINT JACQUES

*Noix de Saint Jacques snackées, Sarrasin torréfié
Potimarron et coings confits, beurre moussieux aux bardes*

LA VOLAILLE

*Suprême de volaille fermière en croûte de marron confit
Petit chou braisé au jus de truffe, toast de farce fine*

LE FROMAGE

*Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, jeune noix en liqueur
Croustillant de pain et mesclun de chez Rudy Bastelica*

LE CHOCOLAT

*Soufflé chocolat Valrhona « Guanaja 65% »
Streusel praliné noisette, sorbet « Cœur de Guanaja »*



ACCORD MENU DE GUSTATION

4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

37€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte
LES DESSERTS



LA POIRE 15€
*Billes de poire caramélisées, glace au yaourt à la Grecque
Croustillant et crème légère au sésame noir*

LE CHOCOLAT 17€
*Soufflé chocolat Valrhona « Guanaja 65% »
Streusel praliné noisette, sorbet « Cœur de Guanaja »*

LE MIEL 15€
*Parfait glacé au miel, émulsion de bière blanche
Suprême de pamplemousse et sablé parfumé au romarin*

LE CITRON 16€
*Entremet citron, gel de citron vert et sablé coco
Crèmeux chocolat blanc « Opalys », glace noix de coco*

LE FROMAGE 15€
*Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, jeune noix en liqueur
Croustillant de pain et mesclun de chez Rudy Bastelica*

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément