
Les
MENUS

MENU APART

50€

AMUSE-BOUCHE

LE MAQUEREAU

*Filet de maquereau mariné et brûlé, chips de tapioca acidulé
Perles du Japon « passion/café » et pulpe Butternut*

LE MERLU

*Merlu à la plancha, crumble noisette et pralin
Cerfeuil tubéreux glacé au jus, émulsion coriandre*

LE FROMAGE (supplément 7€)

*Copeaux et espuma de comté Pyrimont « 24 mois d'affinage »
Crumble, marmelade et sirop de cèpes*

PRE DESSERT

LE MARRON

*Mousse de marron et marmelade de cassis
Sablé breton et crème glacée au whisky*



ACCORD MENU APART

28€

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

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU **HARMONIE**

70€

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS

*Foie gras en gelée de pruneau et thé noir fumé
Pruneau moelleux, chips et bonbon de maïs*

LA SAINT JACQUES

*Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, espuma « beurre noisette »
Écrasé de pommes de terre, citron confit et câpres, pulpe de persil*

LA CANETTE

*Filet de canette du Gers à la plancha, condiment raifort
Betterave confite et en pickles, pulpe de Calamondin*

LE FROMAGE (**supplément 7€**)

*Copeaux et espuma de comté Pyrimont « 24 mois d'affinage »
Crumble, marmelade et sirop de cèpes*

PRE DESSERT

LES AGRUMES

*Meringue au combawa, agrumes confits de chez Bastelica
Espuma et glace au citron jaune légèrement vanillé*



ACCORD MENU **HARMONIE**

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

35€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DE GUSTATION

95€

LE VEAU

*Carpaccio de veau de l'Aveyron, coques et caviar Oscière
Cromesquis de tête de veau et orange, sauce vitello*

L'HUÎTRE

*Huîtres de «Daniel Sorlut», lomo Ibérique et concombre
Gel ponzou et pain « seigle/citron »*

LE FOIE GRAS

*Foie gras en gelée de pruneau et thé noir fumé
Pruneau moelleux, chips et bonbon de maïs*

LA SAINT JACQUES

*Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, espuma « beurre noisette »
Écrasé de pommes de terre, citron confit et câpres, pulpe de persil*

LE COCHON

*Côte de cochon Basque rôtie, poireau et truffe noire
Croustillant de pieds et oreilles confites à la truffe*

LE FROMAGE

*Copeaux et espuma de comté Pyrimont « 24 mois d'affinage »
Crumble, marmelade et sirop de cèpes*

LE CHOCOLAT

*Crèmeux chocolat « Caraïbes » et gelée de caramel vanillé
Croustillant cacao et fleur de sel, sorbet « cœur de Guanaja »*



ACCORD MENU DE GUSTATION

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

45€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément