
À la carte
LES ENTREES



LE FOIE GRAS	34€
<i>Foie gras confit en gelée « fraise/poivre long » Haricots verts croquants et pistache</i>	
LE MAQUEREAU	28€
<i>Filet de maquereau mariné puis brûlé, riz sauvage croustillant Oseille, rhubarbe et gnocchi à l'eau de betterave</i>	
L'ARTICHAUT	30€
<i>Beignet d'artichaut poivrade, mozzarella et basilic Condiment câpre, citron et roquette</i>	

À la carte
LES PLATS



LE RIS DE VEAU	48€
<i>Ris de veau rôti au sautoir, cromesquis de risotto aux coquillages Espuma et maki de romaine aux oignons confits, jus de veau</i>	
LE COCHON	42€
<i>Déclinaison de cochon, houmous de tarbais à l'huile de noisette Tomate en croûte de polenta, condiment « béarnaise »</i>	
LE MAIGRE	45€
<i>Filet de maigre rôti, vinaigrette « pomme granny/gingembre » Caviar d'aubergine fumé, sorbet coriandre /citron vert</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

À la carte
LES DESSERTS



LA FRAISE	14€
<i>Fraise et violette en meringue vaporeuse, sablé breton Crème légère à la mélisse</i>	
LE CHOCOLAT/POIVRON	16€
<i>Crémeux chocolat « Guanaja », terreau au cacao Gel et confit de poivron rouge, sorbet aux herbes</i>	
LA MÛRE	14€
<i>Marmelade et éclats de mûre, biscuit pain de Gênes Bavarois chocolat blanc infusé au poivre de Malabar</i>	
LE CAMEMBERT	14€
<i>Camembert de Normandie fermier en espuma, condiment aux noix Opaline « grué de cacao/cèpes », gel de persil</i>	

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU APAR

50€

(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR)

Un menu en mouvement selon les saisons et l'inspiration du
Chef !

CE MENU SE COMPOSE DE :

Un amuse-bouche

Une entrée

Un plat

Un prédessert

Un dessert



ACCORD MENU APAR

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 confit en gelée « fraise/poivre long »,
Haricots verts croquants et pistache*

LE MAIGRE

*Filet de maigre rôti, vinaigrette « pomme granny/gingembre »
Caviar d'aubergine fumé, sorbet coriandre /citron vert*

LE COCHON

*Déclinaison de cochon, houmous de tarbais à l'huile de noisette
Tomate en croûte de polenta, condiment « béarnaise »*

LE CAMEMBERT (supplément 7€)

*Camembert de Normandie fermier en espuma, condiment aux noix
Opaline « grué de cacao/cèpes », gel de persil*

PRE DESSERT

LE CHOCOLAT/ POIVRON

*Crèmeux chocolat « Guanaja », terreau au cacao
Gel et confit de poivron rouge, sorbet aux herbes*



ACCORD MENU HARMONIE

35€

3 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 DEGUSTATION

95€

LE MAQUEREAU

*Filet de maquereau mariné puis brûlé, riz sauvage croustillant
Oseille, rhubarbe et gnocchi à l'eau de betterave*

LE FOIE GRAS

*Foie gras confit en gelée « fraise/poivre long »,
Haricots verts croquants et pistache*

L'ARTICHAUT

*Beignet d'artichaut poivrade, mozzarella et basilic
Condiment câpre, citron et roquette*

LE MAIGRE

*Filet de maigre rôti, vinaigrette « pomme granny/gingembre »
Caviar d'aubergine fumé, sorbet coriandre /citron vert*

LE RIS DE VEAU

*Ris de veau rôti au sautoir, cromesquis de risotto aux coquillages
Espuma et maki de romaine aux oignons confits, jus de veau*

LE CAMEMBERT

*Camembert de Normandie fermier en espuma, condiment aux noix
Opaline « grué de cacao/cèpes », gel de persil*

LA FRAISE

*Fraise et violette en meringue vaporeuse, sablé breton
Crème légère à la mélisse*



ACCORD MENU DEGUSTATION

45€

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

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément