

| ENTREES

Merlu au citron vert	18 €
Emulsion coco, coriandre, citronnelle, sauce avocat, gelée citron	
Foie gras	28 €
Marbré au porto, betteraves en texture, réduction de porto aux épices et brioche feuilletée	
Œuf de poule	20 €
Cuit nacré sur royale d'oignon rosé, crème de laitue, toast et lard croustillant	
Noix de Saint-Jacques	24 €
Déclinaison de topinambour au café, tuile sarrasin et mousse de foie gras	
Ris de Veau rôti	26 €
Croustillant d'oignons, déclinaison de salsifis et jus réduit	

| PLATS

Cabillaud en médaillon	21 €
Carottes en écailles, choux fleur violet, gelée carotte cardamome, fumet réduit	
Bar	26 €
Panais, galet d'oignon, sabayon aux algues et huitres	
Barbue à la plancha	59 €
A partager, purée à la truffe, cocotte de légumes, sauce vierge. <i>(pour deux personnes)</i>	
Bœuf	29 €
Aux herbes en croûte de brioche, millefeuille de pommes de terre, cassolette de lardons, salsifis, champignons et jus court	
Cochon en quatre façons	25 €
Filet mignon rôti, joue en cannelloni, poitrine rôtie, pied de cochon en croquette, mousseline de céleri, polenta frit et jus réduit	

| FROMAGES

Plateau	16 €
Fromages affinés de chez Maître Bordier	

| DESSERTS

Entremet	14 €
Biscuit moelleux amande, pommes caramélisées, crème mousseline praliné, sauce caramel au beurre salé, glace vanille	
Soufflé poire	16 €
Ganache menthe Vietnam et glace Gianduja	
Tarte noisette exotique	16 €
Crème mousseuse Azélia, sablé noisette, mousse mangue, ganache montée noisette, biscuit moelleux, glace mangue	
La Pomme	16 €
Mousse vanille intense, compotée de pomme aux épices, croustillant spéculos et glace vanille	
Sphère chocolat	16 €
Espuma orange, mousse caramélia agrumes, chutney d'orange, gelée cacao, flambée au grand Marnier et sorbet orange	

| MENU A LA CARTE

La liste des produits contenant des allergènes est disponible sur simple demande. Viande d'origine UE.
Prix nets en Euros, taxes et services compris.



Au choix à la carte Une entrée, un plat, un dessert	64 €
Accord mets et vins Service en trois verres de 10cl	28 €

| **MENU SPONTANÉ**

L'inspiration du Chef	49 €
Amuse-Bouche	
Merlu au citron vert Emulsion coco, coriandre, citronnelle, sauce avocat, gelée citron	
Cabillaud Carottes en écailles, choux fleur violet, gelée carotte cardamome, fumet réduit	
Entremet Biscuit moelleux amande, pommes caramélisées, crème mousseline praliné, sauce caramel au beurre salé, glace vanille	
Mignardises	
Accord mets et vins Service en trois verres de 10cl	19€

| *le mot du* **CHEF**

Nicolas LE LUYER, notre Chef de Cuisine
« 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. »

| *le mot du* **SOMMELIER**

Nicolas, notre 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. »

