Les menus

MENU EPHEMERE

59€

Amuse-Bouche

Pâté en croûte
Porc et volaille, déclinaison d'oignons rouges, jus court

Lieu jaune
Freekeh au garum, brocolettis à la flamme, purée de brocolis fumé, pouces-pieds, sauce aux herbes

Amande chou-fleur
Ecrin de meringue, mousse et crémeux de chou-fleur, praliné amande vanille, biscuit amande, caramel vanille, sorbet chou-fleur

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

Pâté en croûte 22 €
Porc et volaille, déclinaison d'oignons rouges, jus court

Poulpe 26 €
Grillé au barbecue, bouquet de poireau, yuzu kosho, feuilles d'huitres, sauce cresson poivre vert

Asperges 25 €
En raviole ouverte, ricotta travaillée aux herbes, asperges blanches lactofermentées, beurre blanc au miso, condiment pistache

Saint-Pierre 29 €
En vapeur d'algues bretonnes, condiment de chou-fleur et ail noir maison, herbes de nos côtes, bouillon de crustacés

Bar 27 €
Piquée au chou kale et aux aromates, citron au sel, yuzu kosho, jus végétal au chou vert et jalapeno

PLATS

Lieu jaune 26 €
Freekeh au garum, brocolettis à la flamme, purée de brocolis fumé, pouces-pieds, sauce aux herbes

Gaufre à l'ail des ours 24 €
Asperges vertes et petits pois, pickles de légumes, chèvre frais, gel rose de Damas

Entrecôte de veau 39 €
Marquée au barbecue, oignon farci, petits pois rafraîchis à la menthe, jus réduit

Selle d'agneau 42 €
Farcie aux salicornes, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, crème chèvre, pommes gaufrettes, jus réduit d'agneau, sabayon aux épices douces

Turbot 37 €
Au pesto d'herbes de chez sylvain, asperges blanches, fumet réduit à l'asperge

FROMAGES

Plateau 24 €
Fromages affinés de Maître Bordier

DESSERTS

Amande chou-fleur 18 €
Ecrin de meringue, mousse et crémeux de chou-fleur, praliné amande vanille, biscuit amande, caramel vanille, sorbet chou-fleur

La pistache 22 €
Ganache montée pistache, dacquoise et praliné pistache, caramel au beurre salé, crumble et glace pistache

Truffe chocolat 22 €
Mousse chocolat, crémeux truffe, croustillant au grué de cacao, sauce chaude de chocolat et truffe, crème glacée à la truffe

Tarte fraises et framboises
Pâte à croissant, crème légère tonka, confiture de framboise, jus de fraise, crème glacée mascarpone 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.

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.