

# Les menus

## MENU EPHEMERE

65€

### *Amuse-Bouche*

#### *La carotte*

Marché de Paris, réduction au beurre de badiane, concentré de carottes, tartelette croustillante et fermentation de carotte

#### *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 90€*

*Découverte de la carte en 6 services 110€*

### *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**



# A la carte

## ENTREES

<b>La carotte</b>	23 €
Marché de Paris, réduction au beurre de badiane, concentré de carottes, tartelette croustillante et fermentation de carotte	
<b>Poulpe</b>	26 €
Grillé au barbecue, bouquet de poireau, yuzu kosho, feuilles d'huitres, sauce cresson poivre vert	
<b>Asperges</b>	25 €
En raviole ouverte, ricotta travaillée aux herbes, asperges blanches lactofermentées, beurre blanc au miso, condiment pistache	
<b>Saint-Pierre</b>	29 €
En vapeur d'algues bretonnes, condiment de chou-fleur et ail noir maison, herbes de nos côtes, bouillon de crustacés	
<b>Turbot</b>	27 €
Piqué au chou kale et aux aromates, citron au sel, yuzu kosho, jus végétal au chou vert et jalapeno	

## PLATS

<b>Lieu jaune</b>	26 €
Freekeh au garum, brocolettis à la flamme, purée de brocolis fumé, pouces-pieds, sauce aux herbes	
<b>Gaufre à l'ail des ours</b>	24 €
Asperges vertes et petits pois, pickles de légumes, chèvre frais, gel rose de Damas	
<b>Entrecôte de veau</b>	39 €
Marquée au barbecue, oignon farci, petits pois rafraîchis à la menthe, jus réduit	
<b>Selle d'agneau</b>	42 €
Farcie aux salicornes, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, crème chèvre, pommes gaufrettes, jus réduit d'agneau, sabayon aux épices douces	
<b>Barbue</b>	37 €
Au pesto d'herbes de chez Sylvain, asperges blanches, fumet réduit à l'asperge	

## FROMAGES

<b>Plateau</b>	25 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

## DESSERTS

<b>Amande chou-fleur</b>	20 €
Ecrin de meringue, mousse et crémeux de chou-fleur, praliné amande vanille, biscuit amande, caramel vanille, sorbet chou-fleur	
<b>La pistache</b>	24 €
Ganache montée pistache, dacquoise et praliné pistache, caramel au beurre salé, crumble et glace pistache	
<b>Chocolat pimenté</b>	24 €
Namelaka chocolat aux piments, biscuit chocolat, croustillant au piment d'Espelette, sorbet chocolat au lait	



***Tarte fraises et framboises***

Pâte à croissant, crème légère tonka, confiture de framboise, jus de fraise, crème glacée mascarpone

22 €

