

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

Artichaut sous différentes textures, brède chou chou, condiment et fumet à l'artichaut

La fraise Gariguette

Biscuit moelleux aux amandes, crème pâtissière à la vanille, confiture de framboise, granité à la fraise, fraises Gariguette, crème glacée au sarrasin, jus de fraise

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

La carotte	23 €
Marché de Paris, réduction au beurre de badiane, concentré de carottes, tartelette croustillante et fermentation de carotte	
Poulpe	26 €
Grillé au miso rouge, betteraves fumées, rhubarbe pochée, condiment crème crue et betterave fermentée, poudre de shiso pourpre	
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	
Turbot	27 €
Piqué au chou kale et aux aromates, citron au sel, yuzu kosho, jus végétal au chou vert et jalapeno	

PLATS

Lieu jaune	26 €
Artichaut sous différentes textures, brède chou chou, condiment et fumet à l'artichaut	
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	
Barbue	37 €
Au pesto d'herbes de chez Sylvain, asperges blanches, fumet réduit à l'asperge	

FROMAGES

Plateau	25 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

DESSERTS

La fraise Gariguet	24 €
Biscuit moelleux aux amandes, crème pâtissière à la vanille, confiture de framboise, granité à la fraise, fraises Gariguet, crème glacée au sarrasin, jus de fraise	
Framboise en trois temps	24 €
Tartelette sésame noir, crème pâtissière sésame, ganache montée à la baie rose, confiture et marmelade de framboise, espuma fumé, crumble sésame noir, jus corsé de baie rose, sorbet framboise	
Chocolat pimenté	24 €
Namelaka chocolat aux piments, biscuit chocolat, croustillant au piment d'Espelette, sorbet chocolat au lait	
Amande chou-fleur	20 €
Ecrin de meringue, mousse et crémeux de chou-fleur, praliné amande vanille, biscuit amande, caramel vanille, sorbet chou-fleur	

