

# 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) 32 €

*L'accord « Mets & vins sans alcool et Mocktails »*, Sélection de 3 verres (8 cl) 25 €

## 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) 42 €

*L'accord « Mets & vins sans alcool et Mocktails »*, Sélection de 4 verres (8 cl) 30 €

*L'accord « Mets & vins »*, Sélection de 6 verres de vin (8 cl) 62 €

*L'accord « Mets & vins sans alcool et Mocktails »*, Sélection de 6 verres (8 cl) 40 €

### *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 miso rouge, betteraves fumées, rhubarbe pochée, condiment crème crue et betterave fermentée, poudre de shiso pourpre	
<b>Huîtres pleine mer de Béniguet</b>	27 €
Mole aux herbes, condiment aux agrumes	
<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 €
Artichaut sous différentes textures, brède chouchou, condiment et fumet à l'artichaut	
<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>Lotte en médaillon</b>	37 €
Déclinaison d'aubergine, tuiles aux graines, sauce aux herbes	

## FROMAGES

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

## DESSERTS

<b>La fraise Gariguet</b>	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	
<b>Framboise en trois temps</b>	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	
<b>Chocolat pimenté</b>	24 €
Namelaka chocolat aux piments, biscuit chocolat, croustillant au piment d'Espelette, sorbet chocolat au lait	
<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	

