

Carte Automne 2025

LES ENTRÉES

TOMATES CERISE Doucement confites entières, eau de tomate concentrée, glace basilic	58€
BROCHET DU LAC Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé	68€
CAVIAR PERSICUS Moelleux de pomme de terre Agria, cresson et crème fumée	115€

LES POISSONS

RASCASSE MATURÉE Cuite au barbecue, compotée de coings au romarin, jus d'une ratatouille	69€
HOMARD BLEU En carapace, cuit dans un beurre de café, cocos de Paimpol et coques, jus de la presse au vin jaune	110€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris

LES VIANDES

VOLAILLE DE BRESSE Le suprême mariné à l'eau de noix, pointes d'haricots verts et figues	86€
CANETTE AU SANG « À LA PRESSE » Servie pour deux personnes, betteraves cuites dans leur jus et gel aux airelles	88€/pers
FAUX FILET DE BOEUF WAGYU «GRADE 5» Cuit au barbecue, la compression «d'autres parties» glacée au jus, pommes Charlotte confite et crème acidulée	96€
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	32€

LES DESSERTS

FIGUE DE SOLLIÈS Délicate crème au miel de sarrasin, sorbet à la feuille de figuier, jus de figue à la verveine	32€
CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65% Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices	32€
COING Confit dans son jus safrané, crème glacée au foin, jus réduit au vin jaune	32€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris