

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

LES MENUS

UNE DÉGUSTATION  
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.  
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.

Laissez-vous guider par notre sommelier  
autour d'un accord mets et vins 90 €  
SERVI UNIQUEMENT JUSQU'À 13H30 POUR LE DÉJEUNER  
ET 21H30 POUR LE DÎNER

LE MENU DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

SIMPLEMENT RÔTIE  
ODE MARINE, PETITE RAVIOLE DE PESTO  
AVEC SA TÊTE CARAMÉLISÉE  
BISQUE AUX EFFLUVES IODÉES

LA SÉRIOLE

SUR SA PEAU CROUSTILLANTE  
HARICOTS VERTS DE CHEZ JEAN-MARIE  
POURPIER DU JARDIN  
JUS DE TÊTE HERBACÉE

LE PIGEON

DE PORNIC  
CUIT DANS SA FEUILLE DE FIGUIER  
TARTELETTE D'ABATS, FIGUES RÔTIES, TOMATES DE  
CHEZ JEAN-CHARLES ORSO  
CUISSÉ CONFITÉ DANS SON KETCHUP DE FIGUE

LES FRAMBOISES

SUR UN SABLE BRETON AU POIVRE DE SICHUAN  
CRÈME ET FRAMBOISES FRAICHES AU GINGEMBRE  
SON CONFIT ET GEL FRAMBOISE  
ESPUMA BASILIC ET SORBET FRAMBOISE GINGEMBRE

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 48 €

ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER

2 PLATS P/PERS 65 €

À CHOISIR PARMIS LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS  
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 24 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €